

Jogurtowe ciasto z brzoskwiniami i borówkami



czas przygotowania: **70 min**



poziom trudności: **trudny**



Składniki

BISZKOPT:

- jajka (białka i żółtka osobno) - 3 szt.
- mąka pszenna - 100g
- cukier wanilinowy Gellwe - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia Gellwe - 1/2 łyżeczki
- migdały (mielone) - 50g

NASĄCZANIE:

- sok z cytryny - 1 łyżka
- woda - 70ml
- cukier puder - 1 łyżeczka

KREM:

- jogurt naturalny (schłodzony) - 350g
- śmietanka 30% (schłodzona) - 400ml
- cukier puder - 7 łyżek
- galarełka brzoskwińowa Gellwe - 2 szt.
- woda (gorąca) - 500ml
- borówki - 250g
- brzoskwinie w syropie - 1 puszka

DODATKOWO:

Sposób przygotowania

- 1 Piekarnik nagrzej do 180°C (góra-dół). Formę (tortownica 26 cm) wyłóż papierem do pieczenia.
- 2 Białka ubij na sztywno, stopniowo dodając cukier i cukier wanilinowy.
- 3 Dodaj żółtka i zmiksuj na jasną masę.
- 4 Mękę wymieszaj z proszkiem do pieczenia, przesiej do masy, dodaj migdały i delikatnie wymieszaj.
- 5 Przełóż do formy i piecz 20-25 minut. Ostudź.
- 6 Składniki do nasączenia wymieszaj i nasącz biszkopt. Posmaruj dżemem malinowym.
- 7 Brzoskwinie odsącz, połowę drobno pokrój.
- 8 Galaretki rozpuść w gorącej wodzie, dodaj pokrojone brzoskwinie i zblenduj. Ostudź (nie dopuść do stężenia).

- dżem malinowy - 4-5 łyżek

DEKORACJA:

- śmietanka 36% - 200ml
- cukier puder - 1 łyżka
- posiekane pistacje - wedle uznania

9

Śmietankę ubij z cukrem pudrem, dodaj jogurt i wymieszaj.

10

Dodawaj mus brzoskwiniowy partiami, mieszając po każdym dodaniu.

11

Dodaj 2/3 borówek i wymieszaj.

12

Krem wyłóż na biszkopt, na wierzch dodaj pozostałe borówki, lekko je wciskając.

13

Schładzaj w lodówce przez kilka godzin (najlepiej całą noc).

14

Śmietankę ubij z cukrem pudrem i udekoruj ciasto (rozetki lub warstwa).

15

Pozostałe brzoskwinie pokrój i ułóż na wierzchu, posyp pistacjami.



Produkty Gellwe użyte w przepisie
Jogurtowe ciasto z brzoskwiniami i borówkami



Cukier wanilinowy 16g

Cukier wanilinowy Gellwe. To gwarancja wyśmienitego zapachu wypieków. Sporządzony z najlepszych receptur idealnie sprawdzi się do przygotowania kremów oraz ciast. Każdy wypiek będzie smaczny i aromatyczny.

Opakowanie zawiera: 16g



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości. To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast. Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców. Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g



Galaretka – smak brzoskwiniowy

Galaretka o smaku brzoskwiniowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g