

Malinowy Kopiec

Przepis dodany przez użytkownika russet

Dla ludzi z cukrzycą x)

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 4 szt.
- cukier owocowy - 5 łyżka(i)
- mąka - 4 łyżka(i)
- mąka ziemniaczana - 2 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 1/4 łyżeczka(i)
- żelatyna - 4 łyżeczka(i)
- sól - szczypta(y)
- maliny - 30 dag
- konfitura z truskawek - 2 łyżka(i)
- sok z limonki - 3 łyżka(i)
- tłusty twaróg - 30 dag
- słodzik w płynie - kilka kropel
- kremówka - 1,5 szkl.
- siekane orzechy pistacji - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Białka ubić z cukrem i szczyptą soli. Dodać żółtka, oba rodzaje mąki, proszek do pieczenia. Upiec biszkopt na blasze z piekarnika. Wyciąć dwa koła o śr. 30 i 20cm. Większe koło włożyć do natłuszczonej miski o średnicy 20cm. Ciasto posmarować konfiturą.
- 2.** Twaróg utrzeć z sokiem i słodzikiem. Dodać rozpuszczoną żelatynę, ubitą śmietankę (ok.1 szkl.) oraz maliny. Masą napełnić miskę, przykryć plackiem. Ochładzać 3h. Wyjąć z miski. Ozdobić resztą śmietany, pistacjami i owocami.