

Ciasto czekoladowe z malinami

Przepis dodany przez użytkownika ds



Biała czekolada, maliny, mascarpone, migdały...Pyszne połączenie!

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- Biała czekolada - 300 g
- Smietana kremówka (36%) - 0,5 l
- Jajka - 5 szt.
- Cukier kryształ - 120 g
- Cukier puder - 2 łyżka(i)
- Serek mascarpone - 250 g
- Migdały zmielone - 1 szkl.
- Ekstrakt z wanilii - 1 łyżka(i)
- Maliny - 400 g

Etapy przyrządzania:

- 1.** Zaczynamy od przygotowania ciasta. Kremówkę (250 ml) wlać do garnka i na małym ogniu podgrzewać dodając połamaną białą czekoladę. Cały czas pilnujemy i mieszamy, aż czekolada zupełnie się rozpuści. Zostawiamy do przestudzenia.
- 2.** Żółtka oddzielamy od białek i miksujemy z połową zwykłego cukru na puszystą, niemal białą masę. Resztę cukru ubijamy z białkami na sztywno. Do masy jajecznej kolejno dodajemy serek, migdały, czekoladę i wanilię mieszając na wolnych obrotach. Kiedy składniki będą ładnie połączone dodać ubitą pianę, delikatnie mieszając widelcem. Na wierzchu układamy 300 g malin. Ciasto wlewamy na wcześniej przygotowaną blachę, przykrywamy wierzch folią aluminiową i pieczemy w 175 st. przez godzinę.
- 3.** Masa:
Dobrze schłodzoną kremówkę ubijamy na sztywno, pod koniec dodając cukier puder i maliny. Krem wykładamy na zimne ciasto i wstawiamy do lodówki.

Uwagi:

Ciasto po upieczeniu jest dość płynne, dlatego zostawiamy go w otwartym piekarniku do wystudzenia, następnie przekładamy do lodówki aby stężało.

Pomimo czekolady ciasto wcale nie jest za słodkie.

Przepis p. Doroty Świątkowskiej