Brzoskwiniowa pychotka

Składniki na biszkopt:

70 g mąki pszennej (tortowej)

110 g cukru

3 jajka

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na masę śmietanową:

500 ml śmietany kremówki (30%)

500 g serka mascarpone

5-6 łyżek cukru pudru

2 łyżki żelatyny

80 ml wrzątku (do rozrobienia żelatyny)

Składniki na masę brzoskwiniową:

2 puszki brzoskwiń (2 x 820 g)

3 galaretki brzoskwiniowe (3 x 75 g)

600 ml wrzątku (do galaretek)

Poncz do nasączenia biszkoptu:

150 ml przegotowanej wody

2 łyżki soku z limonki lub cytryny

2 łyżki cukru

Wykonanie:

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odkładamy mikser. Następnie wsypujemy przesianą mąkę pszenną, wymieszaną z

proszkiem do pieczenia. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką drewnianą, bez użycia miksera. Ciasto wylewamy do prostokątnej foremki o wymiarach 24 x 38 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Wkładamy do piekarnika, nagrzanego do 160 - 170°C (grzałki góra, dół), pieczemy około 15 min. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Następnie wyciągamy go z blaszki, ściągamy papier do pieczenia i zostawiamy do ostudzenia. Po ostudzeniu z biszkoptu ścinamy wierzchnią skórkę.

Blaszkę, w której piekliśmy biszkopt, wykładamy papierem do pieczenia (papier dajemy, by smak metalu nie przeszedł do masy) i wkładamy do niej biszkopt. Z przegotowanej wody, cukru, limonki lub cytryny, łącząc wszystko ze sobą, robimy poncz. Następnie łyżką nasączamy nim, po całej powierzchni, biszkopt. Na chwilę odstawiamy blaszkę z biszkoptem.

Do miski dajemy śmietanę kremówkę i ubijamy, aż będzie robić się gęsta. Wtedy dodajemy cukier puder i jeszcze chwilę mieszamy. Potem dodajemy stopniowo serek mascarpone cały czas mieszając mikserem, aż składniki dobrze się połączą. Na koniec dodajemy żelatynę, którą wcześniej rozrobiliśmy w 50 ml wrzątku i przestudziliśmy, a teraz wszystko dobrze mieszamy. Tak przygotowaną masę wykładamy na wcześniej przygotowany biszkopt. Masę rozprowadzamy równo po całej długości foremki. Foremkę wkładamy do lodówki, by masa dobrze stężała.

Następna warstwa to masa brzoskwiniowa. Brzoskwinie odsączamy z zalewy i blendujemy na mus. Rozrabiamy trzy galaretki, w 600 ml wrzątku i dodajemy do musu brzoskwiniowego. Wszystko dobrze mieszamy i odstawiamy, najlepiej do lodówki, by masa lekko stężała (może to potrwać kilka godzin). Gdy masa lekko stężeje, wylewamy ją do foremki na masę śmietanową. Ciasto wkładamy do lodówki, aż masa dobrze stężeje.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

http://kuchniamagdy.pl