

Ciasto biało-czerwone

Składniki na biszkopt:

7 jaj
220 g cukru (1 szklanka)
170 g mąki pszennej (1 szklanka)
1 łyżeczka proszku do pieczenia
czerwony barwnik spożywczy



Składniki na 2 masy śmietanowe:

660 ml śmietany kremówki (30%)
500 g serka mascarpone
6 łyżek cukru pudru
4 łyżki żelatyny (100 ml wrzątku do rozpuszczenia żelatyny)

Dodatkowo:

2 op. galaretki brzoskwiniowej (2 x 75 g)
900 ml wrzątku do galaretki
400 g dżemu brzoskwiniowego

Składniki na polewę czekoladową:

2 tabliczki czekolady mlecznej
6 łyżek mleka

Wykonanie:

Na samym początku najlepiej zrobić galaretkę, ponieważ musi ona wystygnąć i zrobić się półpłynna, przed dodaniem do ciasta. 900 ml wrzątku zalewamy dwie galaretki o smaku brzoskwiniowym, mieszamy do rozpuszczenia galaretek w wodzie i zostawiamy do ostudzenia.

Drugi krok to biszkopt. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Dodajemy żółtka (pojedynczo) i dalej ubijamy. Następnie dodajemy mąkę pszenną, wymieszaną z proszkiem do pieczenia. W trakcie dodawania mąki dodajemy czerwony barwnik. Dodajmy go tyle, żeby kolor wyszedł ładnie czerwony. A ile – to zależy od barwnika.

Delikatnie mieszamy. Ciasto wylewamy na blaszkę o wymiarach około 24x38cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Wkładamy do nagrzanego piekarnika (grzałka góra i dół) i pieczemy około 20 min w temperaturze 160-170°C. Dla pewności, na koniec pieczenia, 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 z blaszki, zdejmujemy papier do pieczenia i zostawiamy do ostudzenia. Na koniec odkrawamy wierzchnią warstwę biszkoptu oraz przecinamy na dwie równe połowy.

Blaszkę w której piekliśmy biszkopt wykładamy papierem do pieczenia, po to żeby smak blachy nie przeszedł do masy. Na spód wykładamy górną część biszkoptu, którą smarujemy połową słoiczka dżemu brzoskwiniowego. Następnie ubijamy bitą śmietaną, z połowy składników: tzn. 330 ml śmietany 30% ubijamy sztywno. Przed końcem ubijania dodajemy 3 łyżki cukru pudru oraz 250 g serka mascarpone. Mieszamy mikserem do połączenia się składników. Na koniec dodajemy 2 łyżki żelatyny, rozrobione w około 50 ml gorącej wody, którą zostawiliśmy do przestudzenia. Mieszamy mikserem dokładnie, żeby dobrze rozprowadzić żelatynę. Tak przygotowaną masę śmietanową wykładamy na placek biszkoptu, który wcześniej przygotowaliśmy. Masę rozprowadzamy po całej blaszce i dokładnie równamy. Blaszkę wkładamy na około 30 min do lodówki, by masa stężała. Po tym czasie ciasto wyciągamy i wylewamy wcześniej przygotowaną galaretkę, o smaku brzoskwiniowym. Pamiętajmy, że galaretka musi być już półpłynna. Blaszkę ponownie wkładamy do lodówki na około 30 min, by tym razem stężała galaretka. Gdy galaretka stęższe przygotowujemy masę śmietanową, z drugiej połowy składników, postępując tak samo jak wcześniej. Masę śmietanową wylewamy na galaretkę i przykrywamy biszkoptem, który posmarowaliśmy pozostałą częścią dżemu brzoskwiniowego. Biszkopt posmarowany dżemem ma iść do środka, a wierzch ciasta pozostaje czysty. Na niego wylewamy polewę czekoladową przygotowaną z 2 tabliczek czekolady mlecznej i 6 łyżek mleka, które roztopiamy w rondelku i mieszamy do uzyskania szklistej, błyszczącej i lejącej się polewy. Ciasto wkładamy do lodówki najlepiej na 12 godzin. Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

