

Śmietanowiec z galaretkami

Składniki na biszkopt:

6 jajek
1 szklanka cukru
1 szklanka mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na masę śmietanową z galaretką:

2 albo 3 różnokolorowe galaretki
660 ml śmietany kremówki 30%
6 łyżek cukru pudru
1/3 szklanki wody
3 łyżki żelatyny



Dodatkowo:

330 ml śmietany kremówki 30%
2 fixy do śmietany
4 łyżki cukru pudru
Czekolada na wierzch

Wykonanie:

Dzień wcześniej robimy galaretki z przepisu i zostawiamy do całkowitego stężenia w lodówce. Albo robimy dwie i wtedy dajemy je do ciasta w całości. Albo robimy 3, ale wtedy trzeba 1/3 odłożyć podczas krojenia i nie dodawać do ciasta. Można ją zjeść osobno.

Na drugi dzień pieczemy ciasto:

Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Dodajemy żółtka po jednym i dalej ubijamy. Następnie dodajemy mąkę pszenną i proszek do pieczenia (przesiane przez sitko). Delikatnie mieszamy łyżką (najlepiej drewnianą). Ciasto wylewamy do prostokątnej formy o wymiarach **24 na 38 cm**, której dno wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 20 min w temperaturze 160 - 170°C. po upieczeniu zostawiamy 15 min w zamkniętym piekarniku. Po tym czasie wyjmujemy biszkopt z foremki, delikatnie odrywamy papier do pieczenia ze spodu i zostawiamy do całkowitego ostygnięcia. Na koniec kroimy na pół.

Po wystudzeniu biszkopta, rozrabiamy żelatynę w gorącej wodzie (1/3 szklanki) i zostawiamy do przestudzenia.

W misce ubijamy 2 śmietany 30% na sztywno. W połowie ubijania dodajemy cukier puder i kończymy ubijać naszą śmietanę. Na koniec dodajemy chłodną żelatynę i wszystko jeszcze ze sobą dobrze

mieszamy. Do masy wrzucamy galaretki (wyjęte z formy i pokrojone w kostkę) i delikatnie mieszamy łyżką.

Do foremki (wyłożonej papierem do pieczenia) wkładamy jedną część biszkoptu, nasączamy kilkoma łyżeczkami wody i wykładamy na wierzch naszą masę śmietanową z galaretkami. Rozkładamy równomiernie i przykrywamy drugim kawałkiem biszkoptu, lekko dociskając.

W misce ubijamy śmietanę. W połowie ubijania dodajemy fixy i kończymy ubijać. Po ubiciu wykładamy na wierzch ciasta, rozkładamy równomiernie. Wierzch oprószamy startą czekoladą. Stawiamy do lodówki na co najmniej 6 godz.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

