

Biskopt z kremem i owocami

Składniki na biskopt:

- 3 jajka
- 60 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 20 g mąki ziemniaczanej
- 60 g cukru

Składniki na bitą śmietaną:

- 500 ml śmietanki kremówki 30%
- 250 g serka mascarpone
- 70 g cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny (opcjonalnie)
- 80 ml wrzątku do żelatyny

Składniki na poncz do biskoptu:

- 125 ml przegotowanej wody
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka likieru amaretto (opcjonalnie)

Dodatkowo:

około 500 g różnych owoców

Wykonanie:

Biskopt

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Wsypujemy przesianą mąkę pszenną, z mąką ziemniaczaną. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką (np. drewnianą). Ciasto wylewamy do foremki typu tortownica, o średnicy **25 cm**, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 20 min (grzałki góra, dół), w temperaturze **160 - 170°C**. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biskopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku, a następnie na 15 min przy otwartych drzwiczkach piekarnika. Po tym czasie biskopt wyciągamy z piekarnika i studzimy. Po ostudzeniu z biskoptu ścinamy wierzchnią skórkę i nasączamy ponczem, który przygotowaliśmy z przegotowanej wody, cukru i likieru amaretto (opcjonalnie). Wszystko dobrze mieszamy, żeby cukier się rozpuścił i nasączamy dokładnie biskopt.



Masa śmietanowa

W misce ubijamy śmietankę kremówkę (bezpośrednio wyciągniętą z lodówki). W chwili gdy śmietana będzie robić się gęsta, dodajemy cukier puder i dalej ubijamy. Następnie dodajemy serek mascarpone i ubijamy na sztywno. Wtedy dodajemy żelatynę (rozrobioną w 80 ml wrzątku i wystudzoną), wszystko dobrze mieszamy. Na koniec dodajemy około 400 g owoców pokrojonych w kostkę (myśmy użyli gotowych owoców z puszki w zalewie) i mieszamy łyżką, żeby dokładnie rozprowadzić owoce po kremie.

Tak przygotowany krem wykładamy na wcześniej przygotowany placek biszkoptu, rozprowadzając po całej powierzchni. Kremu nie równamy. Zostawiamy pagórki i doliny, żeby fajnie był pofalowany. To da ciekawy efekt. Wierzch bitej śmietany posypujemy pozostałymi owocami.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

