

Ciasto mandarynka z czekoladą

Składniki na masę mandarynkową:

- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 70 g cukru pudru
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny
- 2 puszki mandarynek w zalewie (2x312 g bez zalewy 2x175 g)



Składniki na masę śmietanową:

- 400 ml śmietanki kremówki 30%
- 250 g serka mascarpone
- 50 g cukru pudru
- 100 g czekolady mlecznej
- 2 łyżki żelatyny
- 80 ml wrzątku do żelatyny

Dodatkowo:

- Około 2 paczek herbatników maślanych

Wykonanie:

Spód ciasta:

Blaszkę o wymiarach **24 x 38 cm** wykładamy papierem do pieczenia. Na spód, po całej powierzchni, wykładamy herbatniki. W razie potrzeby docinamy je tak, żeby pokryły cały spód foremki.

Masa mandarynkowa:

Do miseczki dajemy 3 łyżki żelatyny, które zalewamy 100 ml wrzącej wody. Zostawiamy na kilka minut, żeby żelatyna napęczniała. Następnie dokładnie mieszamy, aż żelatyna rozpuści się we wrzątku. Zostawiamy do wystudzenia.

Mandarynki odsączamy z zalewy i blendujemy. Jeżeli ktoś chce użyć świeżych mandarynek to musi je najpierw obrać ze skórki i z błony.

W misce ubijamy śmietankę kremówkę (bezpośrednio wyjętą z lodówki, mocno schłodzoną). Gdy śmietanka zacznie gęstnieć i zostawiać wyraźnie ślady po łopatkach miksera, dodajemy cukier puder i miksujemy. Następnie dodajemy małym strumieniem zblendowane

mandarynki i ponownie wszystko miksujemy. Na koniec dodajemy małym strumieniem, wcześniej przygotowaną i wystudzoną żelatynę i wszystko dokładnie mieszamy.

Tak przygotowaną masę wykładamy do blaszki, na spód z herbatników. Masę rozprowadzamy po całej powierzchni herbatników, a wierzch ładnie równamy. Wkładamy do lodówki, żeby masa lekko stężała (u mnie zajęło to około 6 min.). A na masę wykładamy drugą warstwę herbatników maślanych. Blaszkę wkładamy ponownie do lodówki.

Masa śmietanowa:

Do miseczki dajemy 2 łyżki żelatyny, które zalewamy 80ml wrzącej wody. Zostawiamy na kilka minut, żeby żelatyna napęczniała. Następnie dokładnie mieszamy, aż żelatyna rozpuści się we wrzątku. Zostawiamy do wystudzenia.

W misce ubijamy śmietankę kremówkę (bezpośrednio wyjętą z lodówki, mocno schłodzoną). Gdy śmietanka zacznie gęstnieć i zostawiać wyraźne ślady po łopatkach miksera, dodajemy cukier puder i miksujemy. Dodajemy serek mascarpone i ponownie mieszamy. Następnie dodajemy startą na tarce o dużych oczkach mleczną czekoladę i tylko chwilę miksujemy, do połączenia się składników. Na koniec dodajemy, małym strumieniem, wcześniej przygotowaną i wystudzoną żelatynę. Wszystko dokładnie mieszamy.

Tak przygotowaną masę wykładamy do blaszki na warstwę herbatników. Masę rozprowadzamy po całej powierzchni blaszki, a wierzch ładnie równamy.

Ciasto wkładamy do lodówki, przynajmniej na parę godzin, żeby wszystkie masy dobrze stężały. A jeżeli zostawiamy je na 12 godzinach w lodówce, to herbatniki zmiękną i będą tworzyć jedność z ciastem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

