

# Ciasto mix smaków

## Składniki na masę główną:

- 1 litr śmietanki kremówki 30%
- 130 g cukru pudru
- 250 g serka mascarpone

## Składniki na masę śmietanową:

- 500 g masy śmietanowej (z masy głównej)
- 1,5 łyżki żelatyny
- 80 ml wrzątku (do żelatyny)

## Składniki na masę kawową:

- 500 g masy śmietanowej (z masy głównej)
- 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 1 łyżka zimnej wody (do kawy)
- 1,5 łyżki żelatyny
- 80 ml wrzątku (do żelatyny)

## Składniki na masę brzoskwiniową:

- 350 g masy śmietanowej (z masy głównej)
- 1 puszka brzoskwiń 820 g (bez zalewy 465 g)
- 1,5 łyżki żelatyny
- 80 ml wrzątku (do żelatyny)

## Dodatkowo:

- około 20 herbatników maślanych

## Wykonanie:

Na początku musimy przygotować parę rzeczy.

### Błaszka i spód ciasta

Błazkę o wymiarach **24x38 cm** wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy herbatniki maślane. W razie potrzeby docinamy herbatniki tak, żeby pokryły cały spód.

### Brzoskwinie

Brzoskwinie odsączamy z zalewy. Wkładamy do miseczki i blenderem mielimy na gładką masę.



## **Kawa**

Do miseczki wsypujemy 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej, którą zalewamy 1 łyżką zimnej wody. Mieszamy do rozpuszczenia kawy.

## **Żelatyna**

Do trzech miseczek wsypujemy po 1,5 łyżki żelatyny, Każdą zalewamy 80 ml wrzątku. Zostawiamy na kilka minut i mieszamy do połączenia składników. Zostawiamy do wystudzenia. W międzyczasie warto przemieszać gdy stygnie, żeby nie zrobiły się grudki.

Gdy żelatyna stygnie przygotowujemy:

## **Masa główna**

Do miski wlewamy 1 litr śmietanki kremówki, bezpośrednio wyjętej z lodówki i ubijamy mikserem. Gdy łopatki miksera zaczną zostawiać wyraźne ślady dodajemy cukier puder i chwilę mieszamy. Następnie dodajemy serek mascarpone i ubijamy. Śmietanki kremówki nie ubijamy na sztywno! Najlepiej, żeby była lekko luźna.

Całej masy po ubiciu (u mnie) wyszło 1350 g. Bierzymy dwie miski, do których przekładamy po 500 g masy śmietanowej, do każdej. W ten sposób mamy trzy miski: 2 x 500 g i 1 x 350 g.

1 miska masy śmietanowej (w której zostało 350 g) - dodajemy zmiksowane brzoskwinie i miksujemy do połączenia składników.

2 miska masy śmietanowej (w której jest 500 g) - dodajemy kawę, którą wcześniej przygotowaliśmy i miksujemy również do połączenia składników.

3 miska masy śmietanowej (w której również mamy 500 g) - zostawiamy w postaci czystej.

Do każdej z misek, po kolei, wlewamy małym strumieniem wystudzoną żelatynę. Wszystko dokładnie miksujemy, żeby żelatyna dobrze rozprowadziła się po masie.

**Rada** – proponuję po dodaniu żelatyny „przyspieszyć ruchy”, ponieważ masy tężeją po dodaniu żelatyny.

## **Składanie ciasta**

Bierzemy blaszkę z wyłożonym spodem z herbatników i zaczynając od masy brzoskwiniowej wykładamy w środkowej części blaszki, mniej więcej, po dwie duże łyżki (ja używałam dużej łyżki drewnianej) dwa kleksy. Następnie wykładamy warstwowo (na górę wcześniej wyłożonych kleksów z masy brzoskwiniowej) po łyżce masy śmietanowej i masy kawowej. Masy warstwowo (po łyżce, po dwie) wykładamy do ich wykończenia. W trakcie wykładania mas dociskamy masy tak, żeby rozprowadzały się po całej powierzchni blaszki.

Na koniec wbijamy patyczek w masę (uważajmy na herbatniki pod spodem!) i po dłuższym boku blaszki, zaczynając od góry, jedziemy zygzakiem na sam dół blaszki.

Ciasto wkładamy do lodówki, na minimum 12 godzin i tam przechowujemy.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

