

Ciasto jogurtowe z malinami

Składniki na spód:

- około 20 herbatników maślanych

Składniki na masę jogurtową:

- 1600 g jogurtu naturalnego
- 500 g malin
- 2 x 100 g cukru pudru
- 2 x 30 g żelatyny
- 2 x 100 ml wrzątku do żelatyny

Wykonanie:

Foremka i spód ciasta

Na początku przygotowujemy foremkę o rozmiarach około 24x36 cm, która wykładamy papierem do pieczenia. Następnie na spód wykładamy herbatniki maślane tak, żeby pokryły całą powierzchnię blaszki. W razie potrzeby herbatniki docinamy, żeby nie zostało żadne wolne miejsce na spodzie blaszki.

Masa jogurtowa malinowa

Maliny przekładamy do miski i blenderem miksujemy na gładką masę. Ja używałam malin mrożonych, które były jeszcze zamrożone. Jeśli ktoś z Państwa będzie używać malin świeżych wystarczy je pognieść widelcem. Do miski dokładamy 600 g jogurtu naturalnego, cukier puder i wszystko miksujemy do połączenia się składników. Miskę na chwilę odstawiamy.

Masa jogurtowa

Do miski dajemy 1000 g jogurtu naturalnego, cukier puder i wszystko dokładnie miksujemy.

Żelatyna

Bierzemy dwie miseczki wsypujemy do każdej po 30 g żelatyny, i zalewamy każdą po 100 ml wrzątku. Następnie mieszamy, żeby żelatyna się dokładnie rozpuściła. Zostawiamy do przestudzenia (może być lekko ciepła). Gdy żelatyna stygnie, warto co jakiś czas ją przemieszać, żeby się nie zbrylowała.

Masa jogurtowa musi mieć konsystencję gęstej śmietany. Jeżeli będzie rzadka musimy poczekać, aż żelatyna zacznie działać i masa zacznie lekko tężeć. Teraz do każdej z mas, zaczynając od malinowej, wlewamy żelatynę i dokładnie miksujemy mikserem.

Składanie ciasta



Bierzemy dwie chochelki do zupy (muszą być takiej samej wielkości). I zaczynając od masy malinowej, wylewamy po chochelce na sam środek blaszki. Wylewamy raz masę malinową, a raz białą i tak, aż do wykończenia mas.

Jeżeli masy nie rozłożą się po całej foremce przychylamy ją tak, żeby masa mogła zalać całą powierzchnię blaszki.

Teraz patyczkiem do szaszłyków lub innym przyrządem, zaczynając od kątów blaszki. Wbijamy patyczek w ciasto i prowadzimy po masie od rantów do środka blaszki. Robimy tak: najpierw patyczkiem od kątów foremki do środka. Następnie od środka boków foremki do środka, a na koniec jeszcze pomiędzy powstałymi 8 liniami ciągniemy patyczek, ale już od środka do boków (powstało 16 lini). Ten zabieg stworzy nam ładny marmurek w cieście.

Ciasto wkładamy do lodówki, żeby masy zastygły, a jak potrzymamy ciasto dłużej w lodówce, to następnego dnia herbatniki będą mięciutkie i będą współgrać z całym ciastem.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

