

Red is in the air !



Składniki

110 g - masło
110 g - cukier puder
3 szt. - białko
170 g - mleko
200 g - mąka pszenna
2 łyżeczka - proszek do
pieczenia
2 łyżeczka - ekstrakt z
wanilii
0,5 łyżeczka - sól
0,5 łyżeczka - czerwony
barwnik
500 g - mascarpone
125 g - serek
śmietankowy
200 g - biała czekolada
70 g - czekolada
karmelowa
1 szczypta - granat

Opis wykonania

Pyszny waniliowy biszkopt z karmelowym kremem.

Składniki na 6 porcji. Biszkopt: Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Mąkę, proszek do pieczenia, sól - przesiać, odłożyć. Masło i cukier umieścić w misie miksera i zmiksować na gładką, puszystą masę. Wbijać białka, jedno po drugim i miksować do połączenia. Dodać ekstrakt i zmiksować. Do zmiksowanej masy maślanej dodawać na zmianę mleko i składniki suche mieszając szpatułką do połączenia się składników. Dodać barwnik. Ciasto wyłożyć na blachę i piec w nagrzanym do 190 st.C przez 12-15 minut do tzw. suchego patyczka. Krem: Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej i odstawić do ostudzenia. W misce zmiksować mascarpone, serek śmietankowy i ekstrakt waniliowy. Powoli wlewać ostudzoną czekoladę i wymieszać. Po wyjęciu ciasta z piekarnika i ostudzeniu go, wycinać okrągłą foremką kształt ciasta. Układać na talerzu : ciasto-krem-ciasto-trochę kremu- ziarna granatu. Smacznego !