

Malinowy pociąg pod chmurką



Składniki

4 szt. - żółtka
200 g - mąka pszenna
40 g - cukier puder
1/2 łyżeczka - proszek do pieczenia
120 g - masło
4 szt. - białka
250 g - cukier
1 łyżka - mąka ziemniaczana
600 g - maliny
3 szt. - galaretka malinowa
2 i 1/2 szklanka - wrząca woda
750 ml - mleko
3 szt. - żółtka
4 i 1/2 łyżka - mąka pszenna
3 łyżka - mąka ziemniaczana
1 szt. - nasiona z laski wanilii

Opis wykonania

Ciasto obłędne smakuje nie tylko dzieciom, choć jest ono jednym z ulubionych.

Opis przygotowania:

Mąkę z proszkiem do pieczenia i cukrem połączyć z zimnym masłem. Owinąć w folię spożywczą i schłodzić w lodówce.

Błazkę o wymiarach ok. 36x24 cm wyłożyć papierem do pieczenia i wylepić dno ciastem. Wyrównać i nakłuć widelcem. Piec ok. 15-20 min w 180 stopniach do zrumienienia.

Białka ubić na sztywno i dodawać dosłownie łyżka po łyżce cukier stale ubijając.

Kiedy uzyskamy sztywną pianę dodać mąkę i dokładnie wymieszać. Wykładać ją na papier do pieczenia w wymiarach zbliżonych do upieczonego wcześniej ciasta. Bezę piec w 140 stopniach przez ok. 60 min.

Mrożone maliny rozmrozić na durszlaku. Galaretki rozpuścić dokładnie we wrzącej wodzie i odstawić, by delikatnie przestygły.

Następnie dodać maliny i wymieszać. Kiedy zaczną się zsiadać wylać je na wcześniej upieczony spód i wstawiamy do lodówki.

500 ml mleka wlać do garnka i zagotować. W 250 ml rozmieszać dokładnie mąki, cukier, żółtka, wanilię. Wlać całość do gotującego się mleka, doprowadzić do wrzenia stale mieszając i gotować ok. 1 min.

Następnie przykryć folią spożywczą i odstawić do wystudzenia. Masło w utrzeć na białą puszystą masę, dodawać partiami budyń i całość dokładnie utrzeć. Wyłożyć na ciasto masę budyniową i całość przykryć bezą.