

Malinowy pocąunek pod chmurką



Składniki

Opis wykonania

4 żółtka
200 g mąki pszennej
40 g cukru pudru
1/2 łyżeczki proszku do
pieczenia
120 g masła
4 białka
250 g cukru
1 łyżka mąki
ziemniaczanej
600 g malin
3 galaretki malinowe
2 i 1/2 szklanki wrzącej
wody
750 ml mleka
3 żółtka
4 i 1/2 łyżki mąki pszennej
3 łyżki mąki ziemniaczanej
Nasiona z 1 laski wanilii

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



Mąkę z proszkiem do pieczenia i cukrem połącz z zimnym masłem. Owiń w folię spożywczą i schłódź w lodówce.

Błaszczę o wymiarach ok. 36x24 cm wyłóż papierem do pieczenia i wylep dno ciastem. Wyrównaj i ponakłuj widelcem. Piecz ok. 15-20 min w 180 stopniach do zrumienienia. Białka ubij na sztywno i dodaj dosłownie łyżka po łyżce cukier stale ubijając.

Kiedy uzyskasz sztywną pianę dodaj mąkę i dokładnie wymieszaj. Wyłóż ją na papier do pieczenia w wymiarach zbliżonych do upieczonego wcześniej ciasta. Bezę piecz w 140 stopniach przez ok. 60 min.

Mrożone maliny rozmroź na durszlaku. Galaretki rozpuść dokładnie we wrzącej wodzie i odstaw, by delikatnie przestygły. Następnie dodaj maliny i wymieszaj. Kiedy zaczną się zsiadać wylej je na wcześniej upieczony spód i wstaw do lodówki.

500 ml mleka wlej do garnka i zagotuj. W 250 ml rozmieszaj dokładnie mąki, cukier, żółtka, wanilię. Wlej całość do gotującego się mleka, doprowadź do wrzenia stale mieszając i gotuj ok. 1 min. Następnie przykryj folią spożywczą i odstaw do wystudzenia. Masło utrzyj na białą