

Słoneczny deser z poziomkami



Składniki

1 szt. - ewentualnie masa marcepanowa + barwniki do dekoracji
1 szt. - cukier do oprószenia ciasta
1 szt. - jajko roztrzepane z 1 łyżką mleka do posmarowania ciasta
0.5 szklanka - mleko
150 g - słodka śmietanka 30%
200 g - serek homogenizowany waniliowy
1 szt. - galaretka poziomkowa
1 szklanka - poziomki

Opis wykonania

Wesoła lekka pianka z pachnącymi poziomkami na chrupkim francuskim cieście podana w zabawny sposób jako słoneczko.

Z ciasta francuskiego wycinamy kształt słońca. Całość smarujemy jajkiem roztrzepanym z łyżką mleka i z wierzchu posypujemy cukrem. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 15 minut, lub do czasu, aż ciasto się zezłoci. Upieczone studzimy.

Mleko doprowadzamy do wrzenia w rondelku i w gorącym dokładnie rozpuszczamy całą galaretkę. Dokładnie mieszamy, aż wszystkie kryształki się rozpuszczą. Do jeszcze ciepłej galaretki dodajemy serek waniliowy ciągle mieszając (najlepiej, aby serek był w temperaturze pokojowej). Gotową masę nieco studzimy (nie musi być zupełnie zimna).

Śmietankę ubijamy i łączymy ze schłodzoną galaretką.

Jeżeli mamy zamrożone poziomki, należy je na sitku przelać wrzącą wodą, osuszyć i dodać do masy. Całość przekładamy do foremki. Mus wkładamy do lodówki do czasu, aż całkowicie się zetnie. Zestalony mus razem z foremką na dosłownie kilka sekund wkładamy do naczynia z gorącą wodą, aby ładnie odszedł od ścianek. Foremkę przykrywamy słońcem z ciasta i odwracamy do góry nogami. Wkładamy jeszcze na chwilę do lodówki. Podajemy dobrze schodzone i udekorowane. U mnie do dekoracji posłużyła masa marcepanowa z odrobiną barwnika.