Ciasto czekoladowe z malinami

Przepis dodany przez użytkownika ds

Biała czekolada, maliny, mascarpone, migdały...Pyszne połączenie!

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:
- Biała czekolada - 300 g
- Śmietana kremówka (36%) - 0,5 l
- Jajka - 5 szt.
- Cukier kryształ - 120 g
- Cukier puder - 2 łyżka(i)
- Serek mascarpone - 250 g
- Migdały zmielone - 1 szkl.
- Ekstrakt z wanilii - 1 łyżka(i)
- Maliny - 400 g

Etapy przyrządzania:

1. Zaczynamy od przygotowania ciasta.
Kremówkę (250 ml) wlać do garnka i na małym ogniu podgrzewać dodając połamaną białą czekoladę. Cały czas pilnujemy i mieszamy, aż czekolada zupełnie się rozpuści. Zostawiamy do przestudzenia.

2. Żółtka oddzielamy od białek i miksujemy z połową zwykłego cukru na puszystą, niemal białą masę.
Resztę cukru ubijamy z białkami na sztywno.
Do masy jajecznej kolejno dodajemy serek, migdały, czekoladę i wanilię mieszając na wolnych obrotach. Kiedy składniki będą ładnie połączone dodać ubitą pianę, delikatnie mieszając widelcem. Na wierzchu układamy 300 g malin.
Ciasto wlewamy na wcześniej przygotowaną blachę, przykrywamy wierzch folią aluminiową i pieczemy w 175 st. przez godzinę.

3. Masa:

Dobrze schłodzoną kremówkę ubijamy na sztywno, pod koniec dodając cukier puder i maliny. Krem wykładamy na zimne ciasto i wstawiamy do lodówki.

Uwagi:
Ciasto po upieczeniu jest dosyć płynne, dlatego zostawiamy go w otwartym piekarniku do wystudzenia, następnie przekładamy do lodówki aby stężało.

Pomimo czekolady ciasto wcale nie jest za słodkie.

Przepis p. Doroty Świątkowskiej