

AGRESTOWA CHMURKA

RECEPTURA NA BLACHĘ 40 X 60 CM



Ciasto:

- 1500g **Mieszanka na ciasto piaskowe Vortumnus**
- 680g jajka
- 600g olej
- 100g woda

Beza:

- 500g białko jaj
- 460g cukier kryształ
- 100g mąka ziemniaczana
- płatki migdałowe

Żelek agrestowy:

- 2200g **Nadzienienie agrestowe Premium 50% owoców Vortumnus**
- 220g roztwór żelatynowy

Krem:

- 500g serek mascarpone
- 1500g śmietana 33%
- 220g roztwór żelatynowy (żelatyna 140g + woda 1000g)
- 150g cukier kryształ

WYKONANIE

Ciasto

Wszystkie składniki wymieszać razem przez 3 minuty na wolnych obrotach za pomocą łopatk. Wylać na dwie blachy 40 x 60 cm. Piec w temperaturze 190 stopni przez 15 min.

Żelek

Nadzienienie agrestowe Premium Vortumnus połączyć z roztworem żelatynowym i wylać na upieczony blat piaskowy. Wyrównać i schłodzić.

Krem

Śmietanę 33% ubić razem z serkiem mascarpone. Dodać roztwór żelatynowy wymieszany z cukrem. Całość połączyć i wyłożyć na żelek agrestowy. Wyrównać i przykryć blatem z upieczoną bezą. Ciasto schłodzić 8-12 godz.

Beza

Białko ubić z ¼ części cukru. Pod koniec ubijania wsypać stopniowo cukier, a do ubitych białek – mąkę ziemniaczaną. Całość delikatnie wymieszać. Bezę wyłożyć na jeden blat piaskowy. Wyrównać i posypać płatkami migdałowymi. Piec w temperaturze 180 stopni przez 25 - 30 min.