

# Malinowa chmurka

**Czas wykonania:** 4h (+czas oczekiwania)

**Ilość porcji:** 20 kawałków (forma 20 cm x 30 cm)

## Składniki:

### Ciasto:

- 1 szklanka mąki pszennej
- ½ kostka masła (100 g)
- 2 żółtka
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia

### Krem śmietanowy;

- 400 ml śmietany kremówki 30 %
- 250 g serka mascarpone
- 3 płaskie łyżki cukru pudru
- 1 fix do śmietany



### Galaretka:

- 3 galaretki malinowe
- 600 g malin

### Beza :

- 2 białka
- ½ szklanka cukru
- 50 g płatków migdałowych

## Przygotowanie:

### Galaretka:

Rozpuścić galaretki w 1 l 200 ml gorącej wody. Wystudzić.

### Beza:

Ubić białka. Dodać cukier puder i ubijać do konsystencji bezy. Całość wylać na formę (20 x 30 cm) wyłożoną papierem do pieczenia tak, aby po dwóch przeciwległych bokach wychodził papier. Bezę posypać płatkami migdałowymi i piec w 160 stopniach przez 30 – 35 minut (do czasu zarumienienia migdałów). Po upieczeniu bezę delikatnie wyciągnąć za wystające boki papieru. Odstawić do ostygnięcia.

**Ciasto:**

Wszystkie składniki na ciasto wyrobić. Rozwałkować na placek wielkości formy (20 x 30 cm). Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i przełożyć ciasto. Piec 180 stopniach przez 15 - 20 minut). Odstawić placek do wystygnięcia.

Do wystudzonej galaretki wsypać maliny, całość wymieszać i odstawić do czasu, aż galaretka lekko stężeje (można wstawić ją do lodówki i od czasu do czasu wymieszać).

Galaretkę przełożyć na kruche ciasto i wstawić do lodówki, aby całkowicie stężała.

**Krem:**

Dobrze schłodzoną śmietanę kremówkę ubić na sztywno. Gdy śmietana będzie lekko sztywniała przesiać do niej cukier puder wymieszany z usztywniaczem. Zmniejszyć obroty miksera i stopniowo po łyżce dodawać serek mascarpone.

Masę śmietanową wyłożyć na galaretkę, a na wierzch położyć wystudzoną bezę.

Całość włożyć do lodówki najlepiej na całą noc (nie przykrywać).