

## CIASTO MALINOWE „FIONA”



### Biszkopt:

- 3 jaja średniej wielkości
- 3 łyżki cukru (użyłam domowego z wanilią)
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka budyniu waniliowego (takiego w proszku)
- szczypta soli

### Masa budyniowa:

- 900ml gęstego soku marchew-malina
- 3 opakowania budyniu malinowego w proszku (na 500ml mleka)

### Pianka malinowa:

- 500ml śmietanki kremówki (30% lub 36% tł.)
- 2 galaretki malinowe w proszku (na 500ml wody)
- 250ml wrzątku

### Malinowa tafla (czyli wierzch :)

- 1 galaretka malinowa w proszku (na 500ml wody)
- 300ml wrzątku

### Dodatkowo:

- 2 opakowania (po 147g) malinowych ciastek Delicje

**Pianka malinowa I:** w 250 ml wrzątku rozpuścić 2 galaretki aż płyn będzie klarowny i odstawić do całkowitego wystudzenia.

**Malinowa tafla:** w 300ml wrzątku rozpuścić galaretkę i odstawić do wystudzenia. Piekarnik nastawić na 180°C góra/dół. Blachę 24x28 cm wyłożyć papierem do pieczenia.

**Biszkopt:** Białka oddzielić od żółtek i ubić je ze szczyptą soli na sztywną pianę, cały czas ubijając, wsypywać stopniowo cukier i ubijać, aż masa będzie lśniąca - cukier się rozpuści. Ubijając na niższych obrotach, dodać żółtka po jednym, mikser odstawić. Do masy jajecznej przesiać mąkę wymieszaną z budyniem i całość bardzo delikatnie i powoli wymieszać trzepaczką aż do połączenia składników. Masę przełożyć do formy, wyrównać wierzch, wstawić do piekarnika i piec 25 minut. Po upieczeniu od razu wyjąć, upuścić blachę z wysokości ok. 30 cm i przełożyć biszkopt wraz z papierem by wystygł na kratce.

**Masa budyniowa:** w szklance soku rozpuścić proszek budyniowy ze wszystkich opakowań, resztę soku doprowadzić do wrzenia w garnku. Cały czas energicznie mieszając trzepaczką wrzący sok, wlewać do niego rozmieszany budyń i gotować, cały czas mieszając, aż masa będzie bardzo gęsta i straci mączny smak surowizny. Blaszkę (w której piekliśmy biszkopt) wyłożyć folią spożywczą (aż po same brzegi), włożyć biszkopt i na niego wyłożyć gorący budyń, wyrównać dokładnie masę i zostawić, by wystygła.

**Malinowa pianka II:** kiedy budyń wystygnie zabieramy się do przygotowania pianki. Śmietankę ubijamy na najwyższych obrotach na sztywno, cały czas miksując na średnich obrotach, wlewać cienkim strumyczkiem całkiem wystudzone galaretki i zmiksować na gładką masę.

**Składanie ciasta:** Na wystudzony budyń poukładać ciasno Delicje, na nie wyłożyć malinową piankę i dokładnie ją wyrównać, wstawić na 1 godzinę do lodówki. Po schłodzeniu, za pomocą łyżki, powoli wylewać wystudzoną galaretkę (może już nawet zacząć tężeć) - polecam wylać najpierw połowę galaretki, wstawić ciasto do lodówki na 1 godzinę, a potem wylać resztę galaretki. Ciasto chłodzić w lodówce co najmniej noc, by wszystkie warstwy zastygły.