MALINOWY SEN – Dream Poke Cake

Malinowy Sen to przepyszne waniliowe ciasto nasączone galaretką malinową, udekorowane kremem śmietankowym i frużeliną malinową. Ciasto Malinowy Sen w każdym kawałku smakuje słonecznym latem :). Zaletą tego ciasta jest to, że można je zrobić w dowolnej wersji smakowej, z ulubionymi owocami np. jagodami.
Jeśli lubicie takie ciasta, to z pewnością zasmakuje wam również Babka z szampanem!
Ciasto można również wykorzystać do tortów. Przepis przetłumaczyłam z j.angielskiego i w Ameryce ciasto jest bardzo popularne i używane do tortów – nazywa się 'Yellow Cake'.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Skorzystaj z przelicznika foremek.

Składniki:

- 100 g masła, w temperaturze pokojowej
- 170 g cukru
- 2 jajka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 25 g kwaśnej śmietany 18% **lub** 25 ml mleka
- 100 ml mleka
- 240 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

1. W misce, przy pomocy miksera ucieramy masło z cukrem, aż otrzymamy puszystą masę, ok 5-8 minut. Nadal miksując dodajemy stopniowo jajka, ekstrakt waniliowy i śmietanę. Na końcu wlewamy mleko i krótko miksujemy. Masa po dodaniu mleka zwarzy się, ale to normalne. Odkładamy mikser.
2. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Szpatułką lub rózgą kuchenną delikatnie mieszamy całość do momentu połączenia się składników.
3. Ciasto przekładamy do **formy o wymiarach 22×22 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Pieczemy **od 35 do 45 minut w 175°C (bez termoobiegu)** lub dłużej, do suchego patyczka. Wyciągamy i studzimy ok 10 min. W tym czasie przygotowujemy galaretkę.
5. **Ciepłe ciasto nakłuwamy grubszym patyczkiem**, np. od lizaka. Następnie polewamy powoli rozpuszczoną, gorącą galaretką. Odstawiamy ciasto do wystudzenia. Następnie wkładamy do lodówki na min. 45 min. W tym czasie przygotowujemy frużelinę malinową.

6. Na schłodzone ciasto wykładamy krem śmietankowy, a następnie lekko stężałą frużelinę malinową. Gotowe ciasto Malinowy sen wkładamy do lodówki na min. 2 godziny przed podaniem.

Galaretka:

- 1 opakowanie galaretki malinowej
- 200 ml wrzątku
- odrobina barwnika czerwonego/różowego

Zagotowujemy wodę i rozpuszczamy w niej galaretkę. Dodajemy trochę barwnika, aby wzmocnić kolor.

Krem śmietankowy:

- 450 ml śmietany kremówki **36%**, schłodzonej
- 4 łyżki cukru pudru, do smaku

1. W misce umieszczamy kremówkę i cukier puder. Przy pomocy miksera (średnie obroty) ubijamy, aż otrzymamy gęsty krem śmietankowy.
2. Długość miksowania zależy od gęstości śmietanki. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej.

Frużelina malinowa – frużelina malinowa:

- 350 g świeżych/mrożonych malin
- 4 łyżki zimnej wody (**opcjonalnie**)
- 3-4 łyżki cukru, do smaku
- 2 łyżeczki żelatyny (8 g) + 2 łyżki zimnej wody

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, aż napęcznieje.
2. Większą część malin (2/3) umieszczamy w garnuszku i zasypujemy cukrem (do mrożonych możemy dodać wodę). Podgrzewamy na małym ogniu.
   Gdy maliny puszczą sok i się ‚rozpaćkają' dodajemy resztę malin.
   Gotujemy całość, aż dodane maliny zmiękną.
3. Gdy całość się zagotuje wyłączamy palnik. Dodajemy napęczniałą żelatynę i mieszamy energicznie, aż całkowicie się rozpuści. Nie gotujemy frużeliny z żelatyną, ponieważ traci ona wtedy swoje właściwości żelujące.
4. Studzimy frużelinę i nakładamy na krem śmietankowy.
5. Frużeliny nie schładzamy przed nałożeniem na ciasto Malinowy sen. Gęstą frużelinę będzie trudniej nałożyć na ciasto.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, oprócz kremówki i mrożonych malin.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. W Stanach Zjednoczonych popularnym ciastem jest również 'White

Cake’. Różni się od 'Yellow Cake’ tym, że zamiast całych jajek używa się tylko białek, co daje prawie biały kolor ciasta.
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 175ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC.

Smacznego

Źródło przepisu **Tutaj**.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.