

## Ciasto jogurtowe

data aktualizacji: 2020.05.15 autor: Redakcja



### **Składniki:**

#### **Jasny biszkopt:**

- 4 jajka
- sól
- ½ szklanki cukru
- ½ szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

#### **Masa jogurtowo-serowa:**

- 800 ml jogurtu naturalnego (2 duże kubki)
- 25 dag serka mascarpone (1 opakowanie)
- 3 łyżki cukru pudru
- 3 łyżeczki cukru waniliowego
- 2 łyżki żelatyny
- ¼ szklanka wody

#### **Masa galaretkowa:**

- 3 galaretki truskawkowe
- 1 litr wody
- Masa śmietankowa z cappuccino:
- 500 ml śmietanki 30%

- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 8 łyżek cappuccino (np. czekoladowego)
- 1 ½ łyżki żelatyny
- 3 łyżki wody

### **Polewa czekoladowa:**

- 5 dag gorzkiej czekolady
- 5 łyżek mleka
- 2 łyżki masła

### **Sposób wykonania:**

Białka ubić na sztywną masę ze szczyptą soli. Dodać cukier i dalej ubijać, aż cukier się rozpuści. Następnie dodać żółtka i ubijać, aż masa podniesie swoją objętość. Na koniec wsypać mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia i całość razem wymieszać. Tradycyjną prostokątną formę o wymiarach 25 na 36 cm wyłożyć papierem do pieczenia i przełożyć biszkopt. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec przez około 25 minut w temperaturze 175 °C.

Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i dokładnie rozmieszać. Do miski przełożyć jogurt naturalny, serek mascarpone, cukier puder i cukier waniliowy. Całość dokładnie razem zmiksować, wlać letnią żelatynę i jeszcze raz zmiksować, aby składniki się połączyły. Gotową masę przełożyć na ostudzony biszkopt.

Do garnka wlać wodę i zagotować. Wsypać galaretki truskawkowe, dokładnie rozmieszać i ostudzić. Tężejącą galaretkę truskawkową wyłożyć na ciasto i schłodzić w lodówce.

Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i dokładnie rozmieszać. Cappuccino zlać ¼ szklanki gorącej wody, wymieszać i ostudzić. Schłodzoną śmietankę ubić z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Na koniec dodać ostudzone cappuccino i letnią żelatynę. Całość razem zmiksować, wyłożyć na masę galaretkową i włożyć do lodówki na około 30 minut.

Gorzka czekoladę połamać na kawałki i przełożyć do rondelka. Dodać mleko, masło i podgrzewać, cały czas mieszając, aby składniki się połączyły. Na koniec ostudzoną polewą czekoladową połączyć ciasto w tzw. esy-floresy i schłodzić w lodówce.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/35534-ciasto-jogurtowe>