

Ciasto malinowe

Ingrédients

- 60g masła
- 4 jajka
- 120g cukru
- 200g puree malinowego typu Ponthier
- 50g mietany 30% tłuszczu
- 7g proszku do pieczenia
- 200g maki
- 25g puree malinowego
- 40g wody
- 20g cukru
- 250g inspiracji malinowej Valrhona
- 65g oleju neutralnego (np. z pestek winogron)

Préparation

1. Po ciasto budyniowe z malin, aby wykorzystać gotowe puree owocowe, teraz mamy ciasto malinowe!
2. Kiedy używam puree owocowego w niektórych przepisach, rzadko zużywam litr szybko, więc staram się znajdować przepisy, aby uniknąć zmarnowania (oczywiście, można zamrozić puree w kostkach, ale jeśli zamrażarka jest pełna, może być problem z jego użyciem).
3. Rozpocznij od rozpuszczenia masła, a następnie pozostaw do ostygnięcia.
4. Ubij jajka z cukrem, a następnie dodaj puree malinowe i mietany.
5. Dodaj przesianą mąkę i proszek do pieczenia, a na koniec dodaj letnie, rozpuszczone masło.
6. Wlej ciasto do natłuszczonej i oprószonej miski foremki na ciasto lub wyłożonej papierem do pieczenia, a następnie piecz w 160°C przez około godzinę (sprawdź wykałaczką, czy ciasto jest gotowe, czas pieczenia może się różnić w zależności od piekarnika).
7. Na chwilę przed końcem pieczenia przygotuj syrop do naszczenia.
8. Po upieczeniu wyjmij ciasto z formy i pozostaw do ostygnięcia na kratce.
9. Doprowadź do wrzenia wszystkie składniki w rondelku.
10. Gdy cukier całkowicie się rozpuści, zdejmij rondel z ognia.
11. Naszcz jeszcze ciepłe ciasto za pomocą łyżeczki.
12. Valrhona oleju neutralnego (np.
13. z pestek winogron) Rozpuść inspirację malinową w kąpieli wodnej, a następnie dodaj olej.
14. Dobrze wymieszaj, a następnie poczekaj, aż glazura osiągnie temperaturę między 30 a 35°C, po czym wylej ją na ciasto po obojętności na kratce.
15. Pozwól, aby się skrzystalizowała, a następnie delektuj się!