

Ciasto z owocami leśnymi i bazyli

Ingrédients

- 1,5 kubka deseru Sojasun Czerwone owoce lub 150g
- 3 kubki cukru lub 225g
- 3 jajka
- 1 kubek oleju + 2 łyki sto ływe lub 90g (użyjemy pół łyła pół łylej neutralny i oliwa z oliwek)
- 4,5 kubki maki lub 210g
- 6g proszku do pieczenia (1/2 opakowania)
- 5g liści bazylii
- 100g dowolnego mleka
- 1 jajko
- 25g cukru
- 15g skrobi kukurydzianej (maizena)
- 20g masła
- 40g truskawek
- 10g liści bazylii
- 40g mascarpone
- 20g cukru pudru
- 50g mietany kremówki (2)

Préparation

1. Sojasun proponuje o mi podjąć wyzwania „Pimp your yogurt cake”, czyli przerobienia klasycznego ciasta jogurtowego z ich roślinnymi deserami owocowymi!
2. Tutaj przygotujemy ciasto z ich deserem z czerwonych owoców, które w połączeniu z bazylią i kilkoma truskawkami, daje doskonały deser wiosenny!
3. Dla tych, którzy (jeszcze) nie znają Sojasun, to rodzinna firma (od 3 pokoleń) z Bretanii, która produkuje wszystkie swoje produkty w Bretanii, na bazie 100% francuskiej soi, bez GMO.
4. To pionierska marka roślinna we Francji, która oferuje pyszne roślinne desery owocowe, ale także czekoladowe, karmelowe, kawowe, orzechowe..., napoje i dania roślinne (steak, placki, kulki...).
5. Możecie zrobić ciasto jogurtowe z dowolnym roślinnym deserem i po prostu je zbitą mietaną ulubionym aromacie (ciasto karmelowe z bitą mietaną łyłłka, lub ciasto jagodowe z bitą mietaną łyłłaniliow łyła przykad)!
6. Kreowanie treści we współpracy z Sojasun.
7. Czerwone owoce lub 3 kubki cukru lub 3 jajka 1 kubek oleju + 2 łyki sto ływe lub (użyjemy pół łyła pół łylej neutralny i oliwa z oliwek) 4,5 kubki maki lub proszku do pieczenia (1/2 opakowania) Wymieszaj deser z czerwonych owoców z cukrem.
8. Dodaj jajka, a następnie olej.
9. Dodaj przesianą mąkę i proszek do pieczenia.
10. Wlej ciasto do formy na keks z wkładem.
11. Piecz w 160°C przez 50 minut.
12. Pozwól ostygnąć kilka minut, a następnie zdejmij rurkę i wyjmij ciasto z formy.
13. Pozwól mu całkowicie ostygnąć na kratce.
14. Krem z czerwonych owoców i bazylii: deser z czerwonych owoców liści bazylii dowolnego mleka 1 jajko cukru skrobi kukurydzianej (maizena) masła truskawek Zblenduj mleko z liśćmi bazylii.
15. Podgrzej mleko i dodaj deser z czerwonych owoców.
16. Ubij jajko z cukrem i skrobią, a następnie wlej na to mieszaninę mleczno-owocową.

17. Przelej całość powrotem do rondla i gotuj na średnim ogniu, ciągle mieszaj, a krem zgęstnieje.
18. Zdejmij z ognia, dodaj masło i dobrze wymieszaj, potem przykryj krem folią, by dotykała powierzchnię kremu i umieść w lodówce.
19. Kiedy krem ostygnie, pokrój truskawki na pół i dodaj do kremu.
20. Wlej krem do rękawa cukierniczego, a następnie nadziej ciasto.
21. Bita śmietana bazyliowa: śmietana kremówki (1) liści bazylii mascarpone cukru pudru śmietana kremówki (2) Kilka truskawek i liści bazylii Wymieszaj śmietanę kremówką (1) z liśćmi bazylii, a następnie pozostaw do zaparzenia na co najmniej godzinę, najlepiej na całą noc.
22. Następnie zblenduj mieszankę i przefiltruj.
23. Dodaj śmietanę (2), mascarpone i cukier puder.
24. Ubij śmietanę, aby uzyskać bitą śmietanę.
25. Wójt do rękawa cukierniczego zakończonego tylko do saint-honoré i nakładaj na ciasto.
26. Udekoruj kilkoma truskawkami i liśćmi bazylii.
27. Na koniec, smacznego!