

Pianka w trzech kolorach

Składniki:

750 ml śmietany kremówki (30%)

3 galaretki różnego smaku (3x75 g)

600 ml wrzątku do galaretek

250 g serka mascarpone

6 łyżek cukru pudru



Wykonanie:

Na samym początku przygotowujemy galaretki o trzech smakach (w naszym przypadku są to galaretki: cytrynowa, agrestowa i truskawkowa). Robimy to wcześniej, ponieważ muszą być zimne, kiedy będziemy dodawać je do śmietany. Każdą galaretkę rozrabiamy oddzielnie w 200 ml wrzątku i zostawiamy do przestudzenia.

300 ml śmietany ubijamy i kiedy zacznie gęstnieć, dodajemy 2 łyżki cukru pudru i dalej ubijamy. Śmietanę ubijamy tak, żeby była gęsta, ale jeszcze nie sztywna. Cały czas mieszając dodajemy jedną galaretkę (u nas cytrynową) i mieszamy mikserem tylko tyle, żeby składniki dobrze się połączyły. Foremkę typu keksówka, o długości 30 cm, wykładamy folią spożywczą. Do foremki wylewamy pierwszą warstwę pianki, którą przyszykowaliśmy. Foremkę wkładamy do lodówki na około 15 min, żeby masa stężała.

Po 10 min możemy zacząć przygotować następną warstwę pianki. Tak jak we wcześniejszej: 300 ml śmietany ubijamy i kiedy zacznie gęstnieć dodajemy 2 łyżki cukru pudru i dalej ubijamy. Śmietanę ubijamy tak, żeby była gęsta, ale jeszcze nie sztywna. Cały czas mieszając dodajemy drugą galaretkę (u nas agrestową) i mieszamy mikserem tylko tyle, żeby składniki dobrze się połączyły. Do foremki wylewamy drugą warstwę pianki. Foremkę ponownie wkładamy do lodówki na około 15 min, żeby masa stężała.

Trzecią warstwę pianki ubijamy już tylko ze 150 ml śmietany kremówki. Kiedy zacznie gęstnieć dodajemy 2 łyżki cukru pudru i dalej ubijamy. Następnie dodajemy 250 g serka mascarpone i ubijamy kilka minut. Na koniec dodajemy galaretkę (u nas truskawkową), którą wcześniej przyszykowaliśmy i wystudziliśmy. Tak przygotowaną masę wylewamy do foremki na dwie poprzednie warstwy i ładnie równamy do poziomu foremki. Foremkę wkładamy do lodówki na kilka godzin.

Po kilku godzinach, gdy masy dobrze stężą, wyciągamy foremkę z lodówki. Foremkę przykrywamy dużym prostokątnym talerzem lub deseczką i odwracamy ją do góry nogami. Delikatnie podnosimy foremkę do góry, lekką nią potrząsając. Możemy przytrzymać folię z foremki, to pomoże nam w

wyciągnięciu pianki z foremki. Gdy pianka spoczywam nam już na talerzu czy desce ściągamy delikatnie folię spożywczą i dekorujemy wedle swoich upodobań.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>