

Potrzebne narzędzia*:

- forma silikonowa do monoporcji w kształcie serc - jej pojemność to 8 x 90 ml
- forma silikonowa na żelki w kształcie półkuł (pojemność tej formy to 15 x 18 ml)
- foremka w kształcie serca - rozmiar dobieram tak, aby wycięty biszkopt pasował do otworu formy silikonowej do monoporcji
- sztywna podkładka (ja używam podkładki korkowej), na której umieszczam i przenoszę wypełnioną formę silikonową
- termometr cukierniczy (Dobry termometr bezdotykowy, który używamy do mierzenia temperatury dziecku, też się nada - pamiętaj jednak, że temperatura na powierzchni polewy może się trochę różnić od tej w środku.)
- podkłady do deserów tzw. bankietówki
- forma do pieczenia o wymiarach 26x22 cm
- waga kuchenna (np. taka)
- barwniki spożywcze - żelowy do zabarwienia polewy oraz złoty w proszku do ozdobienia gotowych monoporcji
- pędzelek do oprószenia deseru barwnikiem w proszku
- duża blacha z piekarnika zabezpieczona folią spożywczą (dzięki temu unikniesz czyszczenia blachy z zastygniętej polewy, która spłynęła z monoporcji)
- ruszt z piekarnika lub kratka
- tarka kuchenna
- mikser
- miska, garnek
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymuje najdłużej ze wszystkich)

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?

Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",

który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,

a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Jagodowa - limonkowe monoparcje



Potrzebne składniki (na 8 deserów):

Biszkopt:

2 jaja w temperaturze pokojowej
50 g drobnego cukru
40 g mąki pszennej
16 g skrobi ziemniaczanej
13 g masła

Żelka limonkowo - jogurtowa:

2 limonki (potrzebny będzie sok i skórka)
2 łyżki cukru
1,5 łyżeczki żelatyny
70 g jogurtu naturalnego

Mus jagodowy:

250 ml śmietany kremówki 30%
300 g jagód (mogą być mrożone)
1 łyżka soku z limonki
50 g cukru
10 g żelatyny

Polewa lustrzana:

75 ml wody
150 g cukru
100 g mleka skondensowanego słodzonego
175 g białej czekolady
10 g żelatyny
barwnik żelowy w dowolnym kolorze (próbowałam użyć barwnika w proszku, ale niestety nie udało mi się go dokładnie rozpuścić w polewie)

Opis przygotowania:

Biskopt:

1. Masło rozpuszczam i odstawiam do przestudzenia.
2. Mąki przesiewam.
3. Jajka ubijam z cukrem ok. 10 minut.
4. Dodaję mąki i delikatnie mieszam szpatułką.
5. Dodaję masło i mieszam do połączenia się składników.
6. Ciasto przelewam do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piekę w 170° C przez około 12 minut.
7. Gdy biskopt wystygnie wycinam serduszka.

Żelka limonkowo – jogurtowa

1. Limonki dokładnie myję i wyparzam. Ocieram skórkę i wyciskam sok.
2. Żelatynę zalewam niewielką ilością wody i odstawiam.
3. Sok, skórkę z limonki i cukier podgrzewam w garnuszku do rozpuszczenia się cukru. Dodaję jogurt i wszystko podgrzewam.
4. Do ciepłej masy dodaję napęczniałą żelatynę i mieszam.
5. Przelewam masę do silikonowej formy ułożoną na twardej podkładce. Mrozę przez min. 2 godziny.

Mus jagodowy:

1. Żelatynę zalewam niewielką ilością wody i odstawiam.
2. Jagody, sok z limonki i cukier podgrzewam do rozpuszczenia się cukru. Zdejmuję z palnika i przecieram przez sitko.
3. Do gorącego puree z jagód dodaję żelatynę i mieszam. Odkładam do lekkiego wystudzenia.
4. Śmietanę ubijam. Mieszam z puree jagodowym.

Składanie deseru:

1. Napęlam formę silikonową musem jagodowym do około $\frac{3}{4}$ wysokości foremki.
2. Na środku umieszczam żelkę.
3. Przykrywam żelkę odrobiną musu.
4. Układam biskopt i delikatnie dociskam. Deser wkładam do zamrażarki najlepiej na całą noc.

Opis przygotowania:

Polewa lustrzana:

1. Żelatynę zalewam niewielką ilością wody i odstawiam do napęcznienia.
2. Wodę z cukrem podgrzewam w garnku do rozpuszczenia cukru. Dodaję mleko skondensowane, mieszam do połączenia i podgrzewam.
3. Garnek zdejmuję z palnika i dodaję czekoladę oraz żelatynę. Mieszam.
4. Dodaję barwnik i mieszam.
5. Przecieram polewę przez drobne sitko.
6. Przykrywam folią spożywczą tak, aby folia stykała się z polewą. Odstawiam do uzyskania temperatury 32 - 35°C.
7. Z formy silikonowej wyciągam zamrożone serca musowe i układam je na kratce.
8. Polewam serca polewą i posypuję złotym barwnikiem.
9. Przekładam monoporcje na talerz lub na podkłady do deserów.
10. Wkładam do lodówki do czasu rozmrożenia.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)