Ciasto borówkowo-malinowe

Składniki

- 3 szt. jajko
- 4 łyżki mąka pszenna
- 1 opak. budyń waniliowy bez cukru
- 0.33 szklanki cukier
- 1 szt. szczypta soli
- 1 łyżeczka proszek do pieczenia
- 400 g jogurt naturalny
- 125 g serek mascarpone
- 1.5 opak. galaretka malinowa
- 2 łyżki cukier
- 250 g borówka amerykańska
- 350 g maliny
- 1 łyżeczka cukier z prawdziwą wanilią
- 2 łyżki syrop malinowy do nasączenia
- 0.5 szklanki woda

Sposób przygotowania

Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić z cukrami, następnie stopniowo dodawać po jednym żółtku. Następnie delikatnie dodawać mąkę, budyń i proszek do pieczenia. Nie miksować tylko delikatnie wymieszać szpatułką. Dno blaszki wyłożyć papierem, piec w 180 st., przez ok.25 - 30 min. Odstawić do ostygnięcia.Jogurt odsączać przez ok 1 godz na czystej ścierce,. Galaretki rozpuścić w 1/2 l gorącej wody. serek zmiksować z cukrem i odsączonym jogurtem, następnie dodać połowę zimnej galaretki i znów zmiksować, gdy wrzucimy do masy borówki już tylko delikatnie ją mieszamy.Biszkopt nasączamy wodą z syropem, a następnie wylewamy na niego rzadką jeszcze masę, odstawiamy do zastygnięcia. Następnie na masie układamy maliny i zalewamy resztą galaretki. Ciasto odstawiamy na ok 2 h do lodówki. Smacznego!