



**fundacja
pomocy
psychologicznej**

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i prześlaj darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl



Ciasto gruszkowe bez mąki, jajek i cukru - przepis

To chłodzona pianka, nie wypiek. Gruszki nadają naturalną słodycz. Żelatyna utrzymuje napowietrzenie.

Porcje: 9 kawałków

Składniki

Pianka

- 410 g (1⅓ amerykańskiej szklanki) niesłodzonego przecieru gruszkowego bez dodanej wody
- 15 g (4½ łyżeczki) żelatyny w proszku, bez dodatków smakowych

Przygotowanie krok po kroku

Przygotowanie

1. Dno i boki kwadratowej formy o boku 8 cali wyłóż jednym dużym arkuszem papieru, umożliwiającym wyjęcie deseru.
2. Przełóż przecier do dużej żaroodpornej miski. Rozsyp żelatynę po powierzchni; wymieszaj trzepaczką. Masa zgęstnieje i powstaną grudki.
3. Ogrzewaj w kąpeli wodnej, mieszając co pewien czas, aż żelatyna rozpuści się, a masa rozrzedzi. Powinna być ciepła, nie gorąca. Nie przegrzewaj ani nie zagotowuj.
4. Zdejmij miskę z kuchenki. Studź 10–15 minut do temperatury pokojowej.
5. W mikserze stojącym ubijaj trzepaczką na najwyższych obrotach 13–15 minut. Objętość powinna wzrosnąć ponad trzykrotnie.
6. Wlej do formy; rozprowadź i wygładź szpatułką. Chłódź w lodówce minimum 1 godzinę, do zestalenia.
7. Krój bardzo dużym, ostrym nożem. Trzymaj w lodówce do podania, także resztę. Długie pozostawienie w temperaturze pokojowej odbiera puszystość.

Uwagi

Uwaga: Przecier musi być niesłodzony, bez dodanej wody; żelatyna zwykła, w proszku, nie agar.

Źródło przepisu: <https://kirbiecravings.com/2-ingredient-healthy-cloud-cake/>