**Borówkowa przyjemność**

**Choć dni stają się coraz dłuższe, na prawdziwą wiosnę musimy jeszcze chwilę poczekać. Dlatego warto umilić sobie ten czas deserem, który zachwyca smakiem i wyglądem. Mini torciki borówkowe to połączenie puszystego biszkoptu, owocowego wnętrza i aksamitnej pianki, zwieńczonej lustrzaną glazurą – efektowne i warte odrobiny kulinarnego wysiłku.**

Ich doskonała konsystencja oraz wyjątkowa słodycz to zasługa cukru Diamant, który podkreśla naturalny smak składników i zapewnia idealną strukturę wypieku. To właśnie odpowiedni dobór cukru wpływa na puszystość biszkoptu, gładkość pianki i połysk glazury, sprawiając, że torciki są nie tylko smaczne, ale i piękne. Jeśli szukasz inspiracji, które wniosą odrobinę słodyczy do zimowych dni – ten przepis jest idealnym wyborem.

**SKŁADNIKI:**

**Biszkoptowy spód:**

l 2 jajka

l 50 g Cukru Drobnego Diamant

l 1 łyżka mleka

l 40 g mąki tortowej

l 15 g mąki migdałowej

l ¼ łyżeczki soli

**Nadzienie borówkowe:**

l 200 g borówek

l 4 łyżki Cukru Białego Diamant

l 3 łyżeczki soku z cytryny

l 1,5 łyżeczki żelatyny

l 2 łyżki wody

**Pianka borówkowa:**

l 3 łyżeczki żelatyny

l 75 g musu borówkowego

l 100 g serka mascarpone

l 50 g Cukru Pudru Diamant

l 180 g śmietany 30%

**Glazura lustrzana:**

l 3 łyżeczki żelatyny

l 100 g Cukru Białego Diamant

l 100 g syropu glukozowego

l 50 ml wody

l 80 g mleka skondensowanego

l 100 g białej czekolady

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:**

Ubij żółtka z 3 łyżkami cukru Diamant, aż masa stanie się jasna i puszysta. Dodaj mleko, przesianą mąkę tortową i migdałową oraz sól, delikatnie mieszając. W osobnej misce ubij białka na sztywną pianę, stopniowo dodając pozostałą ilość cukru Diamant. Powoli łącz masy, delikatnie mieszając. Ciasto przelej na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę (20x30 cm), wyrównaj i piecz w 180°C przez około 10 minut, aż lekko się zarumieni. Ostudź i wytnij krążki o średnicy foremek.

Borówki przełóż do rondla, dodaj 2 łyżki cukru Diamant i 1,5 łyżeczki soku z cytryny. Podgrzewaj na średnim ogniu, mieszając i lekko rozgniatając owoce, aż puszczą sok i zmiękną. Zmiksuj na gładki mus i podziel na dwie równe części.

W jednej części rozpuść wcześniej przygotowaną żelatynę (rozmieszaną w 2 łyżkach wody), dokładnie wymieszaj i przelej do małych silikonowych foremek. Wstaw do zamrażarki, aż całkowicie stężeje. Drugą część musu podgrzej, dodaj przygotowaną żelatynę (rozpuszczoną w 4 łyżkach wody) i wymieszaj. Odstaw do przestudzenia. W osobnej misce ubij śmietanę, stopniowo dodając Cukier Puder Diamant. Dodaj mascarpone i delikatnie połącz z musem borówkowym. Masę rozłóż do silikonowych foremek, wypełniając je do ¾ wysokości. Wciśnij zamrożone nadzienie, dopełnij resztą pianki i wyrównaj powierzchnię. Na wierzch dociśnij krążki biszkoptu. Wstaw do zamrażarki na minimum 3 godziny, aż masa całkowicie stężeje.

Żelatynę zalej gorącą wodą i odstaw do napęcznienia. W rondlu podgrzej wodę z cukrem Diamant i syropem glukozowym, aż cukier całkowicie się rozpuści. Zdejmij z ognia, dodaj napęczniałą żelatynę, mleko skondensowane oraz posiekaną białą czekoladę. Mieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.

Jeśli chcesz dodać kolor, wymieszaj niewielką ilość glazury z barwnikiem spożywczym i połącz z resztą. Pozostaw do lekkiego przestygnięcia – glazura powinna być na tyle gęsta, by pokryć torciki równą warstwą. Zamrożone torciki wyjmij z foremek, umieść na kratce i polej glazurą. Odczekaj chwilę, aż nadmiar spłynie, a powierzchnia uzyska idealny połysk.

Więcej inspiracji na pyszne desery znajdziesz na [www.diamant.pl/przepisy](http://www.diamant.pl/przepisy).