

BERRYMISSU

40-ak komada piškota
sirup od bazge
500 g malina
180 g bijele čokolade
250 g krem sira
300 ml vrhnja za šlag
100 g šećera u prahu
3 jaja

Maline operite i osušite.

Sirup od bazge razrijedite sa vodom.

Pripremite četvrtastu vatrostalnu posudu.

Odvojite bjelanjke od žumanjaka. Bjelanjke mikserom izradite u čvrsti snijeg. Žumanjke i šećer u prahu izradite pjenjačem pa ih kuhajte na pari 8-10 minuta uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Ostavite da se malo ohladi.

Također na pari otopite i bijelu čokoladu. Ostavite da se malo ohladi.

Vrhnje za šlag mikserom istucite u čvrsti šlag.

U prohladenu smjesu žumanjaka dodajte krem sir i otopljenu bijelu čokoladu pa sve izmješajte. Umiješajte i šlag i snijeg od bjelanjaka pa sve nježno izmješajte.

Piškote umačite u pripremljeni sok od bazge pa njima obložite dno kalupa. Rasporedite polovicu pripremljenih malina pa premažite polovicom kremom.

Ponovno složite red piškota umočenih u sok od bazge pa rasporedite maline pa ostatak kreme.

Zagledite površinu pa dobro ohladite prije posluživanja.