



CIASTO KAWOWE Z MALINAMI

Przepis na tortownicę o śr. 21 cm

Czas pieczenia: 25 minut

Temperatura pieczenia: 170 stopni

BISZKOPT:

3 jajka

3 łyżki cukru

1,5 łyżki kakao

2 łyżki mąki tortowej

KREM KAWOWY

250 g mascarpone

500 ml śmietanki 30%

2 łyżki kawy rozpuszczalnej

4 łyżeczki żelatyny

2 łyżki cukru pudru

1 łyżka cukru waniliowego

POLEWA

100 g mlecznej czekolady

3-4 łyżki mleka

DODATKOWO

4-5 łyżek frużeliny malinowe

2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej

150 g mascarpone

1 łyżeczka cukru pudru

maliny/wiórki czekoladowe

BISZKOPT:

1. Białka oddziel od żółtek. Ubij je na sztywno, dodawaj po łyżce cukru cały czas miksując.
2. Jak cukier się rozpuści to zacznij dodawać po jednym żółtku nie przerywając ubijania.
3. Mąkę przesiej z kakao.
4. Pod koniec ubijania wyłącz mikser i dodaj w 3 partiach przesianą mąkę z kakao – wymieszaj delikatnie szpatułką. Masę biszkoptową przełóż na formę wyłożoną papierem do pieczenia. Wstaw blaszkę do nagrzanego piekarnika.

5. Kawę rozpuszczalną (2 łyżeczki) rozpuść w 200 ml gorącej wody - wystudź.
6. Jeśli masz rant cukierniczy to zabezpiecz brzeg folią rantową lub papierem do pieczenia (rant smaruje lekko olejem by papier się nie odklejał od rantu).
7. Wystudzony biszkopt nasącz kawą.
8. Fruzelinę rozsmaruj na biszkopcie.

KREM KAWOWY

9. Kawę rozpuszczalną (2 łyżki) rozpuść w ok. 70 ml gorącej wody, wystudź.
10. Żelatynę rozpuść w 100 ml gorącej wody - wystudź.
11. Mascarpone chwilę miksuj a następnie wlej kawę - połącz.
12. Śmietankę ubij na sztywno z cukrami (możesz dodać więcej cukru pudru) a następnie połącz z kremem kawowym.
13. Do letniej żelatyny dodaj łyżkę kremu kawowego. Jeśli żelatyna zrobi się gęsta to dolej gorącej wody i dopiero wtedy wlej do kremu kawowego. Pamiętaj by nie przerywać miksowania, bo powstaną z żelatyny grudki.
14. Krem wyłóż na fruzelinę - wstaw do lodówki do stężenia.

POLEWA

15. Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej. Wlej mleko i za pomocą rózgi kuchennej wymieszaj energicznie do uzyskania gładkiej polewy. Rozpuszczoną czekoladę wylej na krem kawowy - wstaw ponownie do lodówki.
16. Mascarpone zmiksuj z cukrem pudrem i zrób z niego rozetki na polewie. Ciasto udekoruj wiórkami czekoladowymi i malinami.