

Biskopt z kremem mocno czekoladowym



Autor: **helenapon**
Przepisów: **502** Ocena: **4762**



> 6 os. > 60 min średnie drogie

Składniki:

- Składniki na jeden biskopt : (trzeba upiec 3)
- 4 jajka
- 3/4 szklanki drobnego cukru
- 1/2 szklanki maki tortowej
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2-3 łyżki gorącej wody
- Masa czekoladowa:
- 1 litr śmietany 36%
- 5 gorzkich czekolad (po 100 g każda)
- 300 g masła
- 250 g serka mascarpone
- 1 pełna łyżka żelatyny
- 1/4 szklanki gorącej wody
- Dodatkowo:
- 1/2 szklanki amaretto
- 50 g białej czekolady
- 3 łyżki wiórek kokosowych

Sposób przygotowania:

- 1 Ubić białka, stopniowo dodawać cukier, żółtka, obie mąki z proszkiem i na koniec gorącą wodę. Piec 30 minut w 180 stopniach. Jeden z tych biskoptów pieczemy z dodatkiem zielonego barwnika i kakao. Ciasto przed pieczeniem dzielimy na 3 części. Do jednej dodajemy odrobinę barwnika, do drugiej kakao i wlewamy kolejno na blachę : jasne, z kakao i barwnikiem. Po upieczeniu wycinamy krążki i zamieniamy je w ciastach. Każdy nasączamy amaretto. Można blaty posmarować ulubionym dżemem.

Śmietanę podgrzewamy (ale nie doprowadzamy do zagotowania). Zestawimy z ognia, dodajemy połamane czekolady i masło. Mieszamy do rozpuszczenia. Schładzamy, ubijając na puszystą masę. Kiedy masa przestygnie, wlewamy rozpuszczoną żelatynę i dodajemy serek mascarpone. Przekładamy blaty. Masą pokrywamy także wierzch i boki ciasta. Ścieramy białą czekoladę i obsypujemy wiórkami.

Twoje notatki do przepisu: