

Czekoladowy tort z bananami



Autor: **kasia882**

Przepisów: **216** Ocena: **1896**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- Biskopt kakaowy (24cm):
- 5 jaj
- 3/4 szklanki cukru
- 1/2 szklaki kakao
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- Mus czekoladowy:
- 500ml śmietanki 30%
- 100g mlecznej czekolady
- 200g gorzkiej czekolady
- 250g mascarpone
- 3 banany
- Ganache do obtoczenia bokłów:
- 250ml śmietanki 30%
- 200g gorzkiej czekolady o wysokiej zawartości kakao
- 1 płaska łyżka cukru pudru
- Poncz:
- 2 łyżki soku cytryny
- 1/2 l przegotowanej wody
- 2 łyżki cukru
- Dekoracja:
- 500ml śmietanki 30%
- 100g gorzkiej czekolady
- 2 łyżeczki ciemnego kakao
- 2 płaskie łyżki cukru pudru
- 2 łyżeczki żelatyny

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: Białka oddzielamy od żółtek. Ubijamy na gęstą pianę, dodajemy małymi porcjami cukier oraz żółtka. Do masy jajecznej dodawać przesianą mąkę i kako. Wymieszać delikatnie na jednolitą masę. Piec 30 minut w 160°C.



- 2 Poncz: W wodzie rozpuścić cukier, dodać sok z wyciśniętej cytryny.
- 3 Mus czekoladowy: Śmietankę podgrzewamy w kąpielii wodnej, tak aby miska nie dotykała lustra wody. Czekoladę łamiemy na drobne kawałki, przekładamy do śmietanki, zdejmujemy ze źródła ciepła, zostawiamy na 5 minut, a następnie mieszamy do powstania jednolitej gładkiej masy. Chłodzimy kilka godzin w lodówce. Do śmietanki przekładamy mascarpone, ubijamy na puszysty krem.



- 4 Ganache: Śmietankę podgrzewamy w kąpielii wodnej, tak aby miska nie dotykała lustra wody. Czekoladę łamiemy na drobne kawałki, przekładamy do śmietanki, zdejmujemy ze źródła ciepła, zostawiamy na 5 minut, a następnie mieszamy do powstania jednolitej gładkiej masy. Odstawić do lodówki na 1-2 godziny do momentu, aż masa zgęstnieje i będzie można nią smarować boki ciasta.



- 5 Dekoracja: Żelatynę namoczyć, odstawić do napęcznienia. Śmietankę podgrzewamy w kąpieli wodnej, tak aby miska nie dotykała lustra wody. Czekoladę łamiemy na drobne kawałki, przekładamy do śmietanki, zdejmujemy ze źródła ciepła, zostawiamy na 5 minut, a następnie mieszamy do powstania jednolitej gładkiej masy. Dodajemy cukier puder, ubijamy na puszysty krem. Na koniec dodajemy roztopioną żelatynę.



- 6 Sposób składania tortu: Biskopt podzielić na 3 jednakowe placki. Każdą warstwę należy nasączyć i przełożyć musem czekoladowym na który układamy pokrojone w plastry banany. Boki tortu obkładamy mocno schłodzonym ganache. Gorę ozdabiamy kremem czekoladowym, za pomocą worka cukierniczego z użyciem tylko Wilton M1. Boki górnej części tortu posypujemy ciemnym kakaem. Delikatnie posypujemy małąkimi cukiereczkami.



Twoje notatki do przepisu:

