

Tort filiżanka kawy



Autor: **kalina11**
Przepisów: **157** Ocena: **1286**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne

Składniki:

- biszkopt: 6 jaj wielkość M
- 1/2 szklanki cukru
- 1 szklanka mąki tortowej
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- krem kawowy: 500 g masła
- 1/2 szklanki cukru
- 4 jaja wielkość M
- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej
- poncz: 1/2 szklanki naparu kawy mocnej
- 1/3 szklanki wina białego
- 1 słoiczek konfitury z czarnej porzeczki
- dekoracja filiżanka: 100 g czekolady gorzkiej
- 2 łyżki miodu sztucznego
- obsypanie: 50 g czekolady gorzkiej
- ziarenka kawy

Sposób przygotowania:

- 1 Białka o temperaturze pokojowej ubijam na sztywno, dodaję po łyżce cukru ale stopniowo, kolejna łyżka cukru jak poprzedni się rozpuści. Jak masa będzie lśniąca dodaję po jednym żółtku i już tylko mieszam mikserem do połączenia składników. Przesiewam mąkę i proszek i, dodaję partiami i mieszam delikatnie łyżką od spodu.
- 2 Cześć ciasta wylewam do kokilki którą smaruję masłem i wysypuję bułką tartą. Resztę ciasta wykładam do tortownicy wyłożonej papierem ale tylko dno i wstawiam do piekarnika nagrzanego temp 160 stopni góra dół na 45 minut.
- 3 Kokilkę piekę krócej, w trakcie pieczenia sprawdzam patyczkiem.
- 4 Czekoladowa masa:

Czekoladę połamaną przekłada do miski i rozpuszczam w kąpieli wodnej. Po zdjęciu z garnka dodaję miód, i mieszam, i znowu wstawiam na kąpiel wodną żeby miód się rozpuścił. Czekoladę wylewam na papier pergamin żeby wchłonął on tłuszcz z czekolady, rozsmarowuję i zostawiam

do zastygnięcia. Potem zrywam od papieru i formuje jak plastelinę. Wałkuje ją na papierze przez drugi papier wtedy nie przykleja się do wałka. Wycinam pasek o szerokości filiżanki, formuję z reszty czekolada ucho i spodek.

5 Krem:

Masło wyjmuję z lodówki wcześniej i ucieram. Jajka z cukrem przekładam do miski i ubijam mikserem na parze. Co jakiś czas zdejmuję miskę z garnka i ubijam cały czas, jak przestygnie znowu na parę. Uważam żeby jajka się nie zaparzyły. Kawę przecieram przez sitko. Jaja dodaję stopniowo po łyżce do masła i ucieram, na końcu dodaje kawę i miksuję.

Biszkopt kroję na trzy blaty. Dolny blat nasączam naparem z kawy, smaruję kremem, układam kolejny blat, nasączam winem, smaruję konfiturą, na to krem, i ostatni blat który nasączam kawą. Smaruję boki i górę kremem. To samo robię z biszkoptem z kokilki.

Boki biszkoptu obsypuję startą czekoladą, tort dekoruję ziarnami kawy i filiżanka.

Twoje notatki do przepisu: