

# Tort karmelowa kaskada



Autor: **FoodSafari**

Przepisów: **248** Ocena: **1736**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- jajka 5
- cukier szklanka
- Sól
- kakao 2 łyżki
- likier kawowy 50 ml
- mąka pszenna 5 łyżek
- krem:
- cukier 150 g
- masło 100g
- mleko 500ml
- słodka śmietanka 200 ml
- żółtko jaja kurzego 4 szt
- Budyń śmietankowy lub 50 g mąki ziemniaczanej
- 200 g śmietanki 42%
- poncz:
- Kawa z wódką 150 ml
- dekoracja:
- 50 g cukru

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie ciasta:

Białka oddzielić od żółtek. Białka z odrobiną soli ubić na sztywną pianę. Do sztywnej piany wsypać cukier i jeszcze chwilę ubijać. Do żółtek, wsypujemy kakao i alkohol - razem miksujemy. Masę wlewamy do ubitej piany z białek i delikatnie mieszamy. Następnie dodajemy przesianą mąkę, dokładnie mieszamy za pomocą silikonowej szpatułki. Dno tortownicy wykładamy papierem do pieczenia. Ciasto wylewamy do tortownicy. Pieczemy w 180 stopniach C około 35 minut.

Upieczone ciasto przekładamy na kratkę kuchenną i odstawiamy do wystudzenia. Wystudzony spód kroimy na 3 części.

### 2 Przygotowanie kremu karmelowego:

Cukier topimy na jasnobrązowy karmel. Karmel zdejmujemy z ognia, ostrożnie wlewamy śmietankę. Ponownie stawiamy na ogień i mieszamy za pomocą trzepaczki, aż karmel się rozpuści i połączy ze śmietanką. W tym czasie mleko roztrzepujemy z żółtkami i mąką ziemniaczaną. Gdy karmel połączy się ze śmietanką dodajemy masło, wlewamy mleko i gotujemy na wolnym ogniu ciągle mieszając trzepaczką do momentu zgęstnienia masy.

Blaty ciasta skrapiamy kawą, a następnie smarujemy jeszcze gorącym kremem karmelowym. Przełożone ciasto odstawiamy do momentu wystygnięcia kremu.

Śmietankę ubijamy na sztywną pianę. Śmietaną smarujemy wierzch tortu. Tort odstawiamy do lodówki do całkowitego zastygnięcia.

3 Wykonanie dekoracji:

W garnuszku topimy cukier na jasnobrązowy karmel. Gorący karmel za pomocą łyżki wylewamy na papier do pieczenia tworząc na nim esy floresy. Odstawiamy do zastygnięcia i całkowitego ostudzenia karmelu.

Dekorację karmelową układamy na torcie tuż przed jego podaniem.

4 Porada: Jeśli karmel zrobi się zbyt twardy podczas robienia dekoracji należy go ponownie podgrzać.

Twoje notatki do przepisu: