

Tort z masą chałwową i różowym dripem



Autor: **SłodkiBlog**
Przepisów: **114** Ocena: **3619**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Biskopt kakaowy:
- 5 jajek
- 120 g cukru (1/2 szklanki)
- 100 g mąki (2/3 szklanki)
- 30 g kakao (1/4 szklanki)
- 1 płaska łyżka mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- Masa z chałwą::
- 250 g serka mascarpone
- 250 g śmietanki kremówki (30-36 %)
- 150 g chałwy waniliowej
- Masa do tynkowania:
- 200 g miękkiego masła
- 200 g cukru pudru
- 200 g serka kremowego śmietankowego
- Polewa drip:
- 100 g czekolady białej
- 40 g śmietanki kremówki

Sposób przygotowania:

1 Biskopt:

Mąkę, mąkę ziemniaczaną, kakao i proszek do pieczenia wymieszaj w misce. Możesz też te składniki przesiać.

Białka oddziel od żółtek i ubij ze szczyptą soli. Gdy piana zacznie robić się gęsta i biała a mieszadła miksera zaczną zostawiać w niej ślady, rozpocznij dodawanie cukru. Dodaj go partiami, po około dwie łyżki, nie dodaj kolejnej części dopóki poprzednia się nie rozpuści. Żeby sprawdzić czy cukier się rozpuścił, weź odrobinę piany i potrzyj między palcami, jeśli nie wyczujesz kryształków, cukier jest rozpuszczony.

Następnie dodaj żółtka i zmiksuj krótko na małych obrotach.

Odstaw mikser, resztę składników mieszaj za pomocą szpatułki/łyżki. Sypką mieszankę również dodaj partiami. Pamiętaj żeby Twoje ruchy były delikatne, w przeciwnym wypadku możesz zniszczyć pianę. Mieszaj tylko do połączenia się składników.

Masę przełóż do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto powinno sięgać do 3/4 wysokości tortownicy. Piecz w temperaturze 160°C do suchego patyczka. Dokładny czas zależy od Twojego piekarnika, mniej więcej powinno to zająć 40-50 min. Nie piecz dłużej niż to konieczne, bo biszkopt wyjdzie suchy.

Biszkopt odstaw do całkowitego ostudzenia. Wypukły wierzch odkrój, resztę ciasta podziel na trzy blaty.

2 Masa chałwowa:

Serek mascarpone i śmietankę przechowuj w lodówce, muszą być bardzo dobrze schłodzone. Chałwę pokrusz na małe kawałki i również umieść w lodówce.

Miskę do ubijania śmietany i mieszadła miksera umieść w zamrażalniku 15 min przed rozpoczęciem ubijania.

Mascarpone i chałwę przełóż do miski i zmiksuj. Zrób to krótko i na wysokich obrotach miksera. Odstaw do lodówki.

Śmietankę ubij na sztywną masę. Połącz z mascarpone i chałwą za pomocą miksera. Zmiksuj tylko do połączenia się składników.

Gotową masą chałwową przełóż blaty biszkoptu.

3 Masa do tynkowania:

Masło utrzyj z cukrem pudrem na bardzo jasną i puszystą masę. Dodaj schłodzony serek i zmiksuj szybko na wysokich obrotach.

Gotową masą obłóż brzegi i wierzch ciasta, a następnie wygładź.

Tak przygotowany tort włóż do zamrażalnika na 1 godzinę.

4 Polewa drip:

Czekoladę połam na kawałki i umieść w misce. Śmietankę podgrzej prawie do wrzenia. Zalej czekoladę gorącą śmietanką i odstaw na kilka minut. Wymieszaj do całkowitego rozpuszczenia czekolady.

Następnym krokiem jest zabarwienie dripu. Ilość barwnika zależy od pożądanej przez Ciebie intensywności koloru. Można użyć barwnika w żelu bądź w proszku.

Tak przygotowany drip wylej na tort i rozprowadź za pomocą szpatułki.

Twoje notatki do przepisu: