

Drip cake – tort z czekoladkami i whisky

Lubię robić [torty](#)!

Żadna ze mnie profesjonalistka, ale lubię się pobawić słodkościami,

czekać aż wyrośnie biszkopt, pobawić się masą mascarpone, pozdabiać i

lubię ten moment, kiedy się go kroi już na kawałki i emocje moje sięgają

zenitu, jak wygląda od środka, a potem drugie emocje, jak smakuje. I to

mruczenie i to mlaskanie i chwalenie też lubię, a co! ☐

Między

grudniem, a styczniem przygotowałam aż 3 torty! Ten zdecydowanie

wygrywa! Solenizant i goście byli zadowoleni, a to najważniejsze :). Wy

natomiast na [Instagramie](#) prosiliście o przepis, a więc proszę bardzo!



Składniki na tort

Biskopt:

- 5 jajek
- 3/4 szklanki. cukru
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej

Masa:

- 500 g mascarpone
- 400 ml śmietany 36%
- 150 ml śmietany 30 % (opcjonalnie, niżej wyjaśniam)
- 2-3 łyżki cukru pudru

do przełożenia:

- pół dużej puszki brzoskwiń
- konfitura z czarnej porzeczki

do nasączenia:

- 1/3 szklanki syropu z puszki brzoskwiń
- 1/3 szklanki nalewki (u mnie z białej maliny, sprawdzi się tu pigwówka)

polewa czekoladowa:

- 150 g (1,5 tabliczki) czekolady gorzkiej
- 100-150 ml śmietany 30%

na wierzch do ozdoby:

- mini kinder bueno
- ciasteczka oreo
- złote perełki
- 2 butelki whisky po 50 ml
- przezroczysta galaretka

Jak zrobić drip cake?

1. Przygotowanie biszkoptu: białka oddzielić od żółtek, białka ubić mikserem na sztywną pianę. łyżka po łyżce, dalej

miksując, wsypywać cukier, a następnie dodawać po kolei żółtka miksując porządnie. Mąki wymieszać ze sobą i przesiać, następnie wsypywać do ciasta stopniowo i ręcznie wymieszać. Dno tortownicy o średnicy 20 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Wlać ciasto i piec je w temp. 170 st.C. przez około 30-40 minut do tzw. suchego patyczka. Gorące ciasto wyjąć z piekarnika, z wysokości około 60 cm opuścić je razem z formą na podłogę. Zostawić do ostudzenia, a potem przekroić w 3 miejscach aby uzyskać 4 części.

2. Przygotować galaretkę przezroczystą, która będzie imitować kostki do lodu. Rozpuścić w mniejszej o 50-100 ml wody i przelać do prostokątnego naczynia (np. pudełka na lunch), zostawić do ostudzenia, a potem włożyć do lodówki aby stężała. Po stężeniu pokroić w kostkę.

3. Przygotowanie kremu: ubić śmietanę kremówkę 36% z cukrem pudrem na sztywno (możecie wspomóc się śmietan fixem), a następnie dodać macarpone i krótko na niskich obrotach zmiksować do połączenia się składników. Jeżeli masa wyjdzie Wam bardzo gęsta to dodawajcie stopniowo śmietankę 30% i ubijajcie na niskich obrotach. Masa w zależności od sera mascarpone i temperatury wychodzi trochę mniej lub bardziej gęsta. Musi łatwo dać się rozsmarowywać na cieście.

4. Ułożyć pierwszy blat biszkoptu (czyli wierzch biszkoptu) na paterze i nasączyć go syropem z alkoholem, a następnie wysmarować masą mascarpone. Ułożyć pokrojone cienko w plasterki brzoskwinie (nie za blisko brzegu) i przykryć delikatnie masą mascarpone. Docisnąć kolejnym biszkoptem, który nasączyć oraz wysmarować konfiturą z czarnej porzeczki (ważne by była dosyć kwaśna i nisko słodzona). Znowu nałożyć mascarpone aby przykleił się kolejny blat biszkoptu. Powtórzyć krok z masą i brzoskwiniami. Nałożyć wierzch (czyli spód

pieczonego biszkoptu, który jest płaski) – ja już go nie nasączam, ale delikatnie wysmarowuje mascarpone. Podobnie boki, delikatnie obsmarowałam masą. Teraz tort należy wstawić do lodówki ustawionej na mocne chłodzenie. Ciasto musi się porządnie schłodzić aby potem czekolada na nim stężała. Ja przekładam tort rano, a wieczorem robiłam już polewę czekoladową.

5. W kąpielu wodnej rozpuścić połamaną czekoladę na kawałki z 100 ml śmietanki, jeżeli będzie masa zbyt gęsta (musi powoli spadać z łyżki, wyobraźcie sobie, że niedługo będziecie nią polewać brzegi tortu – ja sprawdzałam polewając brzeg szklanki wysokiej) to dodajcie jeszcze trochę, a następnie zostawcie do ostudzenia. Czekolada musi być płynna, ale taka letnia, jak najmniej ciepła. Masę przelejcie do dekoratora/pisaka cukierniczego albo np. strzykawki – coś co ma mały otwór i precyzyjny, ale jak nie macie to możecie próbować rozlewać po prostu łyżką (będzie mniej precyzyjnie). Polewajcie brzegi tortu aby czekolada spływała w dół – tak jak np. na tym filmie [klik](#). Bezpieczniejsza jest gęstsza masa niż za rzadka (przetestowane ☐). Włóżcie tort do lodówki na kilka minut, a następnie cały wierzch polejcie resztą czekolady rozprowadzając ją równomiernie i wstawcie do lodówki.

6. Na sam koniec zostało ozdabianie – rozłożenie galaretki, buteleczek whisky, czekoladek i perełek. Drip cake gotowy!



dusiowakuchnia.pl





I w przekroju (zdj. z telefonu).

