

## Czekoladowa bajka



### PROGRAMISTAPOGODZINACH



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Brownie

mąka pszenna	3/4 szklanka
masło	200 gram
cukier	1 i 1/3 szklanka
czekolada gorzka	200 gram
jajka	3 sztuka
cukier waniliowy	1 łyżeczka
sól	1 szczypta

#### Biszkopt kakaowo-kawowy

kakao	50 gram
mąka pszenna	180 gram
cukier	170 gram
jajka	5 sztuka
kawa	200 militr

#### Krem czekoladowy

czekolada gorzka	100 gram
czekolada mleczna	100 gram
masło	100 gram
śmietanka 36%	200 gram

## **Żelka owocowa**

<b>jagody</b>	200 gram
<b>czarna porzeczka</b>	100 gram
<b>maliny</b>	100 gram
<b>agar-agar</b>	3 łyżeczka
<b>cukier</b>	200 gram

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto składa się z 2 różnych wypieków i to chyba jedyna trudność jaką napotkacie. Najpierw zrobimy Brownie. W rondelku roztapiamy pokrojone masło i gdy jego połowa ulegnie upłynięciu, dokładamy tabliczki czekolady i pozwalamy, swobodnie rozpuścić. Na końcu wszystko razem mieszamy. Jajka ucieramy z cukrami na jasną masę, a następnie dodajemy czekoladę z masłem. Wsypujemy mąkę, szczyptę soli, i wszystko razem miksujemy na gładką masę. Blachę nacieramy tłuszczem i wlewamy ciasto. Pieczemy w 180°C przez 20 minut.

Biszkopt robimy tak samo jak w tym przepisie tylko dodajemy przesiane kakao i po ostudzeniu nasączamy środek kawą. Białka oddzielamy od żółtek, ubijamy na sztywną pianę, dodajemy po jednym żółtku, ciągle miksując, wsypujemy cukier i dodajemy masę do przesianej mąki. Mieszamy ręcznie aż do połączenia składników. Przelewamy do tortownicy, wyłożonej papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzewamy do 170°C i pieczemy z termoobiegiem około 30-35 minut. Pod koniec pieczenia sprawdzamy czy ciasto jest suche w środku. Pozostawiamy do wystygnięcia. W czasie pieczenia 1 ciasta, w rondelku zagotowujemy owoce z cukrem. Przecedzamy przez sito i na koniec dodajemy agar. Odstawiamy do wystygnięcia. W nasączonym biszkopcie wykrawamy małe dziurki, w które wkładamy żel. Śmietankę podgrzewamy do temperatury 41 stopni i wkładamy połamaną czekoladę. Rozpuszczamy, a na koniec dodajemy masło, jeszcze ciepłe ubijamy, uważamy aby krem się nie zważył! Wyrównujemy ciasto, pomiędzy przekładamy kremem i na zewnątrz. Na koniec dekorujemy świeżymi owocami, listkami mięty, a jak macie czas ja niestety nie mam. Listkami z temperowanej czekolady ;) Smacznego