

## Porzeczkowiec z kremem borówkowym i bezikami



### PROGRAMISTAPOGODZINACH



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Składniki na ciasto czekoladowe:

<b>gorzka czekolada</b>	100 gramów
<b>mąka pszenna</b>	78 gramów
<b>cukier</b>	90 gramów
<b>masło 82%</b>	70 gramów
<b>jajka</b>	4 sztuki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>alkohol</b>	1 ćwiartka
<b>cukier puder</b>	17 gramów

#### Składniki na krem borówkowy:

<b>borówki</b>	400 gramów
<b>śmietana 30%</b>	200 gramów
<b>serka mascarpone</b>	200 gramów
<b>cukier puder</b>	3 łyżki
<b>żelatyna</b>	3 łyżeczki

#### Składniki na mus porzeczkowy:

<b>czarna porzeczka</b>	500 gramów
<b>agar-agar</b>	2 łyżeczki

#### Składniki na bezy:

<b>cukier</b>	150 gramów
<b>białka</b>	3 sztuki
<b>barwnik spożywczy do ciast</b>	1 szczypta

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ucieramy z cukrem i łączymy z roztopioną czekoladą. Dodajemy żółtka i miksujemy, białka przekładamy do innej miski i ubijamy na sztywno z cukrem pudrem. Mieszamy delikatnie szpatułką i łączymy z masą czekoladową, na koniec mieszamy przesianą mąkę i proszek do pieczenia, wraz z pozostałymi składnikami. Pieczemy w 180 stopniach przez 40 minut. Odstawiamy do wystygnięcia. Ciasto dzielimy na pół, nasączamy alkoholem. Ścinamy równo górę. Śmietankę ubijamy na sztywno, mieszamy z mascarpone i cukrem pudrem. Dodajemy zblendowane borówki, żelatynę i szybko mieszamy na jednolitą masę. Przekładamy ciasto i zabieramy się za mus. Porzeczki wrzucamy do garnka i doprowadzamy do wrzenia. Dodajemy agar i gotujemy aż do rozpuszczenia. Wylewamy na wierzch. Odstawiamy do lodówki. Zabieramy się za bezy. Białka ubijamy z szczyptą soli na małych obrotach.

Jak zaczną się pieniść, zwiększamy i ubijamy na sztywno. Dodajemy partiami cukier i miksujemy do momentu, gdy piana zrobi się błyszcząca i gładka. Pod palcami nie będzie czuć kryształków. Po bokach rękawach rozprowadzamy po kropelkach barwnika. Przekładamy bezę i wyciskamy na papier do pieczenia. Suszymy w 100 stopniach przez 1 godzinę 15 minut i zostawiamy przy uchylonych drzwiczkach piekarnika do rana.