

Tort jeżynowy w stylu drip cake



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajka	7 sztuk
mąka tortowa	127 gramów
mąka ziemniaczana	45 gramów
cukier	203 gramów
sól	1 szczypta

Krem jeżynowy

jeżyny	400 gramów
żelatyna	4 łyżeczki
cukier	4 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki
serka mascarpone	400 gramów
śmietana kremówka	400 mililitrów
cukier puder	4 łyżki

Mus jeżynowy

jeżyny	300 gramów
cukier	2 łyżki
sok z cytryny	3 łyżki
żelatyna	3 łyżeczki

Nasączenie

woda mineralna	200 mililitrów
cukier	3 łyżki
sok z cytryny	5 łyżek

Krem waniliowy

śmietana kremowa 36%	300 mililitrów
serka mascarpone	200 gramów
cukier puder	4 łyżki
ekstrakt waniliowy	1 łyżeczka

Polewa drip

czekolada gorzka	100 gramów
śmietana kremówka	100 gramów

Dodatkowo

jeżyny	100 gramów
borówki	100 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt

Białka oddzielamy od żółtek. Do białek dodajemy sól i ubijamy na sztywną pianę. Pod koniec ubijania stopniowo dodajemy cukier, nie przerywając ubijania. Następnie dodajemy kolejno po jednym żółtku cały czas ubijając. Mąkę tortową i ziemniaczaną łączymy i przesiewamy przez sito. Dodajemy do masy jajecznej i delikatnie, najlepiej przy pomocy szpatułki mieszamy, do połączenia się składników. Dno tortownicy o wymiarach 23 cm wykładamy papierem do pieczenia i przekładamy przygotowane ciasto. Wstawiamy piekarnika nagrzanego do 170-180°C i pieczemy przez 35-40 minut. Upieczony biszkopt wyjmujemy z piekarnika i upuszczamy go razem z formą na podłogę z wysokości około 60 cm. Odstawiamy do ostygnięcia. Boki biszkoptu oddzielamy od tortownicy dopiero po całkowitym wystudzeniu ciasta.

Krem jeżynowy

Do jeżyn dodajemy cukier i podgrzewamy na małym ogniu, aż owoce puszczą sok. Gotujemy przez 2-3 minuty i zdejmujemy z palnika. Żelatynę rozpuszczamy w 1/4 szklanki gorącej wody i dodajemy do gorących jeżyn. Mieszamy i odstawiamy do wystudzenia. Chłodzimy w lodówce do momentu, aż jeżyny będą miały konsystencję gęstego kisielu.

Śmietanę ubijamy na sztywno. Serek mascarpone mieszamy z cukrem pudrem i łączymy delikatnie z ubitą śmietaną oraz jeżynami.

Mus jeżynowy

Do jeżyn dodajemy cukier, sok z cytryny i podgrzewamy do momentu, aż cukier się rozpuści. Jeżyny przecieramy przez sito, aby pozbyć się pestek. Mus powinien być lekko kwaskowy, przez co nada świeżości tortu. Żelatynę rozpuszczamy w niewielkiej ilości wody i dodajemy do jeżyn. Mieszamy i chłodzimy w lodówce do momentu, aż mus będzie miał konsystencję gęstego dżemu.

Nasączenie

Do wody dodajemy cukier i mieszamy do całkowitego rozpuszczenia się cukru. Dodajemy sok z cytryny.

Krem waniliowy

Mascarpone miksujemy z cukrem pudrem. Śmietanę ubijamy na sztywno, dodając pod koniec ubijania pastę waniliową. Ubitą śmietanę łączymy z mascarpone.

Przełożenie

Biszkopt dzielimy na 4 równe blaty. Pierwszy blat układamy na paterze i zakładamy obręcz cukierniczą, nasączamy i wykładamy cienką warstwę musu jeżynowego. Następnie wykładamy porcję kremu jeżynowego i przykrywamy drugim blatem. Tak postępujemy z każdą kolejną warstwą. Ostatni biszkopt przykrywamy papierem do pieczenia i delikatnie obciążamy. Tort wstawiamy do lodówki na całą noc. Kremem waniliowym pokrywamy dokładnie cały tort, aby powierzchnia była równa i gładka. Chłodzimy w lodówce przez kilka godzin.

Polewa drip

Śmietanę podgrzewamy, dodajemy połamaną czekoladę i cały czas podgrzewając mieszamy, aby czekolada się rozpuściła. Nie należy doprowadzić do zagotowania śmietany. Polewę studzimy i jeszcze płynną wylewamy na dobrze schłodzony tort. Górę tortu dekorujemy owocami.