Doradca Smaku V: Wuzetka malinowa, odc. 33

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt	
jajko	15 sztuk
mąka pszenna	75 g
kakao	75 g
masło	3/4 kostki
cukier drobny	250 g
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Do smaku	
cynamon Prymat	
Imbir mielony Prymat	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Krem	
śmietana 30%	1 l
serek mascarpone	2 łyżki
cytryna	1
cukier drobny	3 łyżki
cukier wanilinowy	lub z prawdziwą wanilią
maliny świeże	400 g
alkohol	150 ml (czysty)
czekolada gorzka	1 tabliczka

masło	100 g

Do dekoracji

maliny świeże	kilka świeże
mięta liście	kilka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przygotowujemy biszkopt. Masło roztapiamy w garnku. Żółtka oddzielamy od białek. Do białek dodajemy szczyptę soli i ubijamy mikserem na sztywną pianę. Do piany dodajemy partiami cukier, ciągle miksując. Następnie dodajemy partiami żółtka i miksujemy. Gdy masa będzie się „ciągnąć” będzie gotowa.

KROK 2 W niewielkiej ilości wody rozpuszczamy kakao tak, aby uzyskać konsystencję gęstej śmietany. Doprawiamy do smaku cynamonem i imbirem. Przekładamy do masy jajecznej i łączmy. Powoli wlewamy rozpuszczone masło, ciągle mieszając.

KROK 3 Do mąki dodajemy płaską łyżeczkę proszku do pieczenia i przekładamy do masy jajecznej, mieszając rózgą. Dno tortownicy przykrywamy papierem do pieczenia i wlewamy ciasto. Pieczemy przez ok. 40 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

KROK 4 Przygotowujemy syrop cukrowy. Do średniej wielkości garnka wlewamy wodę (na około 1/5 wysokości garnka), dodajemy cukier, doprowadzamy do wrzenia i delikatnie odparowujemy. Ścieramy niewielką ilość skórki z cytryny. Następnie odstawiamy, a gdy płyn ostygnie dodajemy alkohol. W misce rozgniatamy maliny, wrzucamy do syropu cukrowego i mieszamy.

KROK 5 W misce łączymy zimną śmietanę z serkiem mascarpone i ubijamy mikserem. Dodajemy cukier z prawdziwą wanilią i niewielką ilość zwykłego cukru. W garnku po rozpuszczonym maśle rozpuszczamy kolejną partię masła (½ kostki) z pokruszoną na kawałki gorzką czekoladą.

KROK 6 Biszkopt wyjmujemy z piekarnika i odstawiamy do ostygnięcia. Wystudzony biszkopt przecinamy wzdłuż na pół. Środkowe części nasączamy z obu stron syropem malinowym. Nakładamy ubitą śmietanę i składamy. Nadmiar śmietany wychodzący bokami wygładzamy nożem. Na końcu polewamy polewą czekoladową. Wuzetkę możemy ozdobić malinami i listkami mięty.