

Czekoladowe wieżyczki



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej tortowej	13 dag
jajek	5
cukru pudru	15 dag
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
octu	1/4 łyżeczki
śmietany 30%	300 ml
Ramy cremefine do gotowania	150 ml
cukru kryształ	7 dag
masła	10 dag
chałwy kawowej z dodatkiem prażonego ziarna kakaowego	10 dag
maliny świeże	do dekoracji
sol	szczypta
cynamonu	1/2 łyżeczki
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczki
czekolada gorzka	40 (malinowa)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku rozpuścić 20 dag czekolady z 50 ml Ramy Cremefine do gotowania. Przestudzić. Białka oddzielić od żółtek i ubijać z dodatkiem szczypty soli. Gdy piana będzie sztywna dodać ocet. Cały czas ubijając dodawać kolejno 10 dag cukru pudru, żółtka, cynamon i rozpuszczoną czekoladę. Na samym końcu delikatnie wymieszać z przesianą wcześniej mąką połączoną z proszkiem do pieczenia. Ciasto rozsmarować na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do piecyka nagrzanego do 180°C na około 20 minut. Wyjąć i z gorącego ciasta wykrawać szklanką lub literatką krążki. Ostudzić.

Przygotować polewę: rozpuścić masło, cukier kryształ, 20 dag czekolady i 100 ml Ramy Cremefine do gotowania. Zagotować, aby składniki się połączyły. ostudzić.

Żelatynę rozpuścić w 1/6 szklanki wrzątku. Odstawić, aby napęczniała. Śmietanę 30% schłodzić w zamrażalniku. Przełożyć do metalowej miski, ubić na sztywno. Dodać pozostały cukier puder, rozdrobnioną chałwę i żelatynę. Wymieszać dokładnie.

Krążki czekoladowego ciasta smarować ubitą śmietaną i zlepić po trzy ze sobą, tworząc wieżyczki. Każdą wieżyczkę obficie posmarować przygotowaną polewą i ozdobić malinami. Schłodzić w lodówce. Smacznego:)