Torcik serowo-śmietankowy

BASILIANA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Biszkopt kakaowy:	
jaja	3 sztuki
mąka pszenna	3 łyżki
mąka ziemniaczana	1.5 łyżki
kakao	1.5 łyżki
cukier	6 łyżek
proszek do pieczenia	1.5 łyżeczki
herbata czarna	0.6 szklanki
Spód ciasteczkowy:	
ciastka maślane	200 gramów
masło 82%	90 gramów
Krem:	
twaróg zmielony	500 gramów
śmietana 30%	500 mililitrów
serka mascarpone	125 gramów
biała czekolada	50 gramów
mleko	2 łyżki
cukier puder	0.75 szklanki
cukier wanilinowy	0.5 opakowania
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki

woda	0.3 szklanki

Dekoracja:

czekolada mleczna	25 gramów
czekolada gorzka	25 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt kakaowy:
Białka ubić na sztywno, pod koniec ubijania stopniowo dodawać cukier. Nadal ubijając dodawać po jednym żółtku. Mąki, kakao i proszek przesiać do osobnej miseczki i delikatnie wmieszać do masy jajecznej. Spód tortownicy (średnica 26 cm) wyłożyć papierem do pieczenia, wlać ciasto, piec w temperaturze 180 st. C przez ok. 30 minut. Po przestudzeniu nasączyć mocną, posłodzoną i przestudzoną czarną herbatą.
Spód ciasteczkowy:
Ciasteczka zetrzeć na tarce lub zblendować, wymieszać ze stopionym masłem. Uzyskaną masą wylepić dno tortownicy, schłodzić w lodówce przez ok. 15 minut.
Krem:
Śmietanę ubić na sztywno. Żelatynę zalać 4 łyżkami zimnej wody, zostawić do napęcznienia, a następnie zalać ¼ szklanki gorącej wody, dokładnie rozmieszać i wystudzić. Białą czekoladę roztopić z dwiema łyżkami mleka i lekko przestudzić. Ser wymieszać delikatnie z cukrem pudrem. Ciągle mieszając, stopniowo dodawać cukier wanilinowy, mascarpone, białą czekoladę i żelatynę. Na koniec delikatnie wmieszać ubitą śmietanę.
Na spód ciasteczkowy wyłożyć ¾ kremu, przykryć biszkoptem, posmarować resztą kremu. Udekorować startą czekoladą. Schłodzić w lodówce do stężenia kremu.