

Ciasto herbaciane

Składniki:

Biskopt

- 3 jajka (rozmiar L)
- 70 g cukru
- 60 g mąki pszennej
- 45 g mąki ziemniaczanej
- 5 g proszku do pieczenia
- otarta skórka z 1 limonki



Napar z herbaty:

- 300 ml wody
- 5 saszetek herbaty czarnej Earl Grey

Mus herbaciany:

- 2 tabliczki białej czekolady
- 100 ml naparu z herbaty
- 16 g żelatyny + 50 ml naparu z herbaty
- 400 ml śmietany 30%

Poncz herbaciany:

- 150 ml naparu herbacianego
- 70 g cukru
- 20 g rumu / alkoholu

Dodatkowo:

- kakao
- dodatki do ozdoby wierzchu ciasta

Wykonanie:

Biskopt:

Białka ubijamy na puszystą pianę, dodajemy cukier, miksujemy do momentu całkowitego rozpuszczenia się cukru. Do ubitych białek dodajemy żółtka, przesianą przez sito mąkę pszenną i ziemniaczaną wraz z proszkiem do pieczenia oraz otartą skórkę z limonki. Delikatnie mieszamy wszystkie składniki. Dno foremki (30 x 12 cm – keksówka) wykładamy papierem do pieczenia, boki smarujemy olejem. Przygotowane ciasto przekładamy do foremki. Pieczemy w temperaturze 170°C mniej więcej przez 20 minut, aż ciasto nabierze złotego koloru. Gotowy biskopt pozostawiamy w zamkniętym piekarniku jeszcze 15 min. Po tym czasie wyjmujemy ciasto z piekarnika i wyjmujemy z foremki do przestygnięcia. Z ostudzonego biskoptu odkrawamy sam wierzch i dzielimy ciasto na dwie części.

Napar z herbaty:

Wodę zagotowujemy. W gorącej wodzie zaparzamy herbatę. Parzymy około 10 minut pod przykryciem.

Mus herbaciany:

Czekoladę łamiemy i zalewamy gorącym naparem z herbaty. Mieszamy, aż czekolada całkowicie się rozpuści. Jeżeli zaistnieje potrzeba możemy całość lekko ogrzać, żeby czekolada zdołała się rozpuścić.

Żelatynę zalewamy 50 ml naparu herbacianego i mieszamy do całkowitego jego rozpuszczenia.

Rozpuszczoną żelatynę w naparze dolewamy do rozpuszczonej w naparze czekolady i wszystko dokładnie mieszamy do całkowitego połączenia się wszystkich składników, a następnie odstawiamy do ostygnięcia.

Ubijamy śmietanę i dodajemy do niej nasz ostygnięty napar z żelatyną i białą czekoladą.

Ponc herbaciany:

Napar zagotowujemy z cukrem. Studzimy. Do ostygniętego naparu dodajemy rum / alkohol. Mieszamy.

Składamy ciasto:

Spód naszego biskoptu wkładamy do foremki w której się piekł. Skrapiamy go naszym ponczem herbacianym, a następnie wykładamy ½ musu herbacianego. Na mus nakładamy drugą część biskoptu i ponownie skrapiamy ponczem herbacianym. Na wierzch wykładamy pozostałą część musu herbacianego.

Tak złożone ciasto wkładamy do lodówki na około 12 godzin. Po tym czasie możemy udekorować wierzch ciasta kakao lub innymi lubianymi przez nas dekoracjami.

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

