

# Ciasto „Czarny las”

## Składniki na biszkopt:

- 220 g mąki pszennej tortowej
- 6 jajek
- 300 g cukru
- 125 ml oleju rzepakowego
- 3 łyżki kakao
- 40 ml wody
- 1 cukier wanilinowy (16 g)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia



## Składniki na krem czekoladową:

- 500 ml śmietanki kremówki 30%
- 250 g serka mascarpone
- 75 g cukru pudru
- 150 g czekolady gorzkiej
- 2 łyżki żelatyny
- 50 ml wrzątku do żelatyny

## Składniki na krem śmietankowy:

- 600 ml śmietanki kremówki 30%
- 65 g cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- 50 ml wrzątku do żelatyny

## Poncz do nasączenia biszkoptu:

- 100 ml kompotu z wiśni
- 100 ml przegotowanej wody
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżka alkoholu (opcjonalnie)

## Dodatkowo:

- 360 g wydrylowanych wiśni z kompotu
- 50 g czekolady gorzkiej lub mlecznej

## Wykonanie:

### Biszkopt

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i nadal ubijamy. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser i dodajemy na zmianę wodę, olej oraz mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Wszystko mieszamy łyżką delikatnie zagarniając od spodu. Ciasto wylewamy do prostokątnej foremki, o wymiarach **24 x 38 cm**, której spód wyłożyliśmy

papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około **30 min** (grzałki góra, dół), w temperaturze **160 - 170°C**. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem, wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Po tym czasie uchylamy piekarnik i zostawiamy na kolejne 15 min. Potem ciasto wyciągamy z piekarnika, lekko studzimy, a następnie wyciągamy z blaszki, ściągamy papier do pieczenia i zostawiamy do całkowitego wystudzenia. Po ostudzeniu z biszkoptu ścinamy wierzchnią skórkę. Biszkopt dzielimy wzdłuż na połowę i jeden blat wkładamy do foremki, wyłożonej papierem do pieczenia. Drugi blat biszkoptu zostawiamy na później. Biszkopt w foremce nasączamy połową ponczu. Na niego wykładamy wydrylowane wiśnie po całej powierzchni. Tak przygotowany biszkopt odstawiamy na później.

### **Krem czekoladowy**

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej i zostawiamy do przestudzenia. Czekolada musi być chłodna, ale cały czas płynna. U nas czekolada studziła się około 25 min. W misce ubijamy śmietankę kremówkę, a następnie dodajemy serek mascarpone i cukier puder (spróbujmy masę czy potrzeba dodawać jeszcze cukier puder) i wszystko dokładnie ucieramy. Następnie małym strumieniem dodajemy rozpuszczoną czekoladę. Mieszymy tylko do połączenia się składników. Na koniec dodajemy rozpuszczoną we wrzątku i wystudzoną żelatynę. Dolewamy małym strumieniem ciągle mieszając mikserem, na małych obrotach.

Masę czekoladową wykładamy do wcześniej przygotowanej blaszki, przykrywając wiśnie, rozkładając po całej powierzchni.

### **Karem śmietankowy**

W misce ubijamy śmietankę kremówkę na póższywno, następnie dodajemy cukier puder i rozpuszczoną we wrzątku, i wystudzoną żelatynę. Wszystko mieszamy i wykładamy na masę czekoladową, rozprowadzając po całej powierzchni.

Na wierzch ciasta, obierkiem do warzyw, ścinamy czekoladę mleczną lub gorzką. Wstawiamy do lodówki na kilka godzin. Ciasto przechowujemy w lodówce.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

