

Ciasto Caffé latte na zimno

Składniki na masę główną:

- 800 ml śmietanki kremówki 30%
- 250 g serka mascarpone
- 100 g cukru pudru

Składniki na masę 1:

- 1 łyżka żelatyny
- 60 ml wrzątku (do żelatyny)

Składniki na masę 2:

- 1 łyżka kawy rozpuszczalnej
- 1 łyżka zimnej wody (do kawy)
- 2 łyżki żelatyny
- 80 ml wrzątku (do żelatyny)

Składniki na masę 3:

- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej
- 1 łyżka zimnej wody (do kawy)
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżka cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- 80 ml wrzątku (do żelatyny)



Wykonanie:

Foremka

Szykujemy sobie foremkę typu keksówka o wymiarach 12 x 30 cm. Smarujemy ją w środku margaryną, a następnie wykładamy folią spożywczą. W ten sposób będziemy mogli wyciągnąć ciasto z foremki.

Masa główna

Do miski wlewamy śmietankę kremówkę (bezpośrednio wyjętą z lodówki, taką mocno schłodzoną) i mikserem ubijamy na sztywno. W momencie, kiedy łopatki miksera zaczynają zostawiać ślady, dosypujemy cukier puder. I dalej miksujemy. Po chwili dodajemy partiami serek mascarpone. I dalej miksujemy. Masę dzielimy na trzy części, mniej więcej w takich ilościach: 1 część – 250 g, 2 część – 400 g i 3 część – 450 g. Robimy tak, bo kek sówka w przekroju ma wygląd trapezu węższego przy podstawie i szerszego u góry. I żeby warstwy

wyszły mniej więcej równe musimy je „nierówno” podzielić. Wszystkie masy chowamy do lodówki.

Masa 1

Do miseczki wsypujemy żelatynę i zalewamy wrzątkiem, Zostawiamy do napęcznienia i po chwili mieszamy, aż do rozpuszczenia żelatyny w wodzie. Zostawiamy do wystudzenia. Po wystudzeniu dolewamy małym strumieniem do masy 1 i mieszamy mikserem. Dokładnie, ale nie za długo.

Po dokładnym wymieszaniu masę przekładamy do foremki, wyrównujemy. Foremkę wstawiamy do lodówki, żeby masa stężała.

Masa 2

Do miseczki wsypujemy żelatynę i zalewamy wrzątkiem, Zostawiamy do napęcznienia i po chwili mieszamy, aż do rozpuszczenia żelatyny w wodzie. Zostawiamy do wystudzenia.

Do drugiej miseczki wsypujemy kawę, dolewamy wodę i mieszamy, aż do rozpuszczenia kawy w wodzie.

Z lodówki wyjmujemy masę 2 i małym strumieniem dolewamy rozpuszczoną kawę. Mikserem, na małych obrotach, mieszamy do połączenia składników. Następnie małym strumieniem dolewamy przestudzoną żelatynę. Nadal mieszamy mikserem. Dokładnie, ale nie za długo.

Z lodówki wyjmujemy foremkę, z masą 1 i partiami wykładamy na nią masę 2. Wyrównujemy powierzchnię i chowamy ponownie do lodówki, żeby masa stężała.

Masa 3

Do miseczki wsypujemy żelatynę i zalewamy wrzątkiem, Zostawiamy do napęcznienia i po chwili mieszamy, aż do rozpuszczenia żelatyny w wodzie. Zostawiamy do wystudzenia.

Do drugiej miseczki wsypujemy kawę, dolewamy wodę i mieszamy, aż do rozpuszczenia kawy w wodzie.

Z lodówki wyjmujemy masę 3 i małym strumieniem dolewamy rozpuszczoną kawę. Mikserem, na małych obrotach, mieszamy do połączenia składników. Dosypujemy kakao i nadal mieszamy mikserem. Teraz dosypujemy cukier i mieszamy mikserem. Próbuje czy masa jest dla nas wystarczająco słodka. Następnie małym strumieniem dolewamy przestudzoną żelatynę. Nadal mieszamy mikserem. Dokładnie, ale nie za długo.

Z lodówki wyjmujemy foremkę, z masą 1 i 2, i partiami wykładamy na nią masę 3. Ostrożnie wyrównujemy powierzchnię i chowamy ponownie do lodówki, ale teraz na kilka godzin.

Jak masy dobrze stężą , foremkę wyjmujemy z lodówki. Wpuszczamy powietrze między boki foremki a folię spożywczą. Nakrywamy , np. talerzem lub deską i obracamy „do góry nogami”.

Ostrożnie zdejmujemy foremkę z ciasta, a następnie ostrożnie odklejamy folię spożywczą od ciasta.

I ciasto gotowe.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

