

Ciasto kremowe z kawą i wiśnią

Składniki na biszkopt czekoladowy:

- 80 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 80 g cukru
- 2 łyżki kakao
- szczypta soli

Składniki na warstwę wiśniową:

- 300 g wydrylowanych wiśni (z kompotu)
- 200 ml kompotu z wiśni
- 2 łyżeczki cukru
- 1 galaretka wiśniowa

Składniki na masę kawową:

- 500 g twarogu z wiaderka
- 300 ml śmietanki kremówki 30%
- 150 g cukru pudru
- 4 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 3 łyżki wody przegotowanej
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku (do żelatyny)

Składniki na bitą śmietaną:

- 500 ml śmietanki kremówki 30%
- 80 g cukru pudru
- 1 łyżka żelatyny (opcjonalnie)
- 80 ml wrzątku (do żelatyny)

Składniki na poncz do biszkoptu:

- 100 ml kompotu z wiśni lub wody
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżki likieru amaretto (opcjonalnie)

Dodatkowo:

- 50 g pistacji bez skorupki (około 100 g ze skorupkami)



Wykonanie:

Biszkopt

Białka ubijamy na sztywno, partiami dodajemy cukier i nadal ubijamy, aż cukier przestanie chrzęścić. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Przesiewamy mąkę pszenną z mąką ziemniaczaną i kakao. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką. Ciasto wlewamy do foremki prostokątnej, o wymiarach **24 x 36 cm**, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około **20 min** (grzałki góra, dół), w temperaturze **160 - 170°C**. Przed końcem pieczenia, dla pewności, sprawdzamy patyczkiem, wbijając go w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku, a następnie na kolejne 15 min w piekarniku z otwartymi drzwiczkami. Po tym czasie biszkopt wyciągamy z piekarnika i studzimy. Możemy też, zaraz po upieczeniu, wyjąć blaszkę z piekarnika, zrzucić ją z wysokości 50 cm i zostawić do wystudzenia. Po wystudzeniu ciasto wyciągamy z blaszki, odcinając nożem ciasto od rantów. Ścinamy wierzchnią skórkę z biszkoptu. Biszkopt wkładamy ponownie do foremki wyłożonej papierem do pieczenia, w której piekliśmy.

Następnie przygotowujemy poncz do nasączenia biszkoptu. Do miseczki wlewamy kompot z wiśni lub przegotowaną wodę, cukier oraz (opcjonalnie) likier amaretto i wszystko dokładnie mieszamy. Tak przygotowanym ponczem nasączamy biszkopt po całej powierzchni. Nie musimy zużyć całego ponczu. Nasączmy tyle, żeby nam odpowiadało.

Warstwa wiśniowa

Odsączamy wiśnie z kompotu i dajemy je do miski. Sprawdźmy dokładnie czy nie mają pestek. Następnie blendujemy, żeby powstała masa. Do takiej masy dolewamy 200 kompotu z wiśni oraz dodajemy cukier i wszystko dokładnie mieszamy. Wlewamy do garnka, stawiamy na gaz i doprowadzamy do zagotowania. Po zagotowaniu wyłączamy gaz i wsypujemy galaretkę, cały czas mieszając. Masę odstawiamy do wystudzenia i lekkiego tężenia.

Warstwa kawowa

Do miseczki dajemy 3 łyżki żelatyny, którą zalewamy wrzątkiem. Chwilkę czekamy, żeby napęczniała. Następnie wszystko dokładnie mieszamy, aż żelatyna się rozpuści i połączy z wodą. Zostawiamy do wystudzenia może być lekko ciepła. Proponuję co jakiś czas, podczas studzenia, przemieszać żelatynę, żeby się nie zbryliła.

Do miseczki dajemy 4 łyżki kawy rozpuszczalnej i zalewamy 3 łyżkami przegotowanej ziemnej wody. Wszystko dokładnie mieszamy.

W misce ubijamy śmietaną kremówkę na sztywno. Do drugiej miski dajemy twaróg z wiaderka, cukier puder i ucieramy mikserem. Następnie dodajemy bitą śmietaną i wszystko

ponownie miksujemy. Dodajemy rozpuszczoną kawę i ponownie wszystko miksujemy (proponuję próbować masę podczas dodawania kawy czy intensywność nam odpowiada). Na koniec wolno, małym strumieniem dodajemy rozpuszczoną i wystudzoną żelatynę. Wszystko dokładnie, ale nie za długo mieszamy.

Składanie ciasta

Tak przygotowaną masę wykładamy do blaszki na biszkopt, rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy. Blaszkę wkładamy do lodówki, żeby masa lekko stężała. U mnie wystarczyło 10 minut.

Na tak stężałą masę kawową wylewamy wcześniej przygotowaną, tężejącą masę wiśniową. Masa powinna sama się rozprowadzić po powierzchni, ale jak za bardzo stężała, można jej pomóc i szpatułką rozprowadzić po całej powierzchni.

Bitą śmietana

Śmietaną kremówkę wyciągamy z lodówki, przelewamy do miski i ubijamy na sztywno. Gdy łopatki miksera zaczną zostawiać wyraźne ślady dodajemy cukier puder i wszystko mieszamy. Gdy mamy pewność, że śmietanka jest dobrze ubita, jest gęsta i zwarta, nie musimy dodawać żelatyny. Jeżeli bita śmietana wyjdzie nam za rzadka (to też zależy od jakości śmietanki) dodajemy żelatynę, rozpuszczoną we wrzątku i wystudzoną. Dokładnie wszystko mieszamy i wykładamy do foremki na werystę wiśniową. Rozprowadzamy po całej powierzchni.

Wierzch posypujemy posiekanymi drobno pistacjami.

Ciasto wkładamy do lodówki na minimum kilka godzin, żeby masy stężały.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

