

Ciasto z musem czekoladowym i bitą śmietaną

Składniki na masę czekoladową:

- 300 ml śmietanki kremówki 30%
- 20 g masła
- 4 czekolady mleczne (400 g)

Składniki na bitą śmietaną:

- 800 ml śmietanki kremówki 30%
- 160 g cukru pudru
- 3 łyżki żelatyny
- 100 ml wrzątku do żelatyny

Składnik na spód ciasta:

- około 20 sztuk herbatników maślanych

Dodatkowo:

- 100 g orzechów włoskich



Wykonanie:

Masa czekoladowa

Do garnka lub rondelka wlewamy wodę i stawiamy na to miskę szklaną tak, żeby nie dotykała wody. Włączamy gaz. Woda w garnku od spodu podgrzewa miskę, do której dajemy masło oraz śmietankę kremówkę i wszystko rozpuszczamy. Następnie dodajemy czekoladę mleczną i wszystko nadal podgrzewamy, aż czekolada dobrze połączy się ze śmietanką. Taką masę czekoladową z miseczką ściągamy z garnka i studzimy. Masa musi być zimna i lekko gęstniejąca.

Spód ciasta

Przygotowujemy foremkę o wymiarach 24x36 cm, którą wykładamy papierem do pieczenia. Na spód wykładamy herbatniki maślane tak, żeby przykryły dokładnie cały spód foremki. W razie potrzeby trzeba przyciąć parę herbatników.

Kiedy masa czekoladowa będzie zimna i będzie miała odpowiednią konsystencję wylewamy ją na herbatniki. W razie potrzeby rozprowadzamy ją po całej foremce. Foremkę wykładamy do lodówki, żeby stężała masa. Masa nie stężeje na kamień, tylko pozostanie lekko miękka.

Bitą śmietana

Żelatynę wsypujemy do miseczki i zalewamy 100 ml wrzątku. Zostawiamy na minutkę do napęcznienia, a następnie dokładnie mieszamy, aż żelatyna dobrze się rozpuści. Zostawiamy do wystudzenia. Jednak przemieszujemy od czasu do czasu, żeby nie zrobiły się grudki.

W misce ubijamy śmietaną kremówkę (bezpośrednio wyciągniętą z lodówki). Kiedy łopatką miksera zaczynają zostawiać ślady, dodajemy cukier puder, chwilę, ale dokładnie mieszamy. Śmietanki nie ubijamy na sztywno. Do stygnącej żelatyny dodajemy łyżkę bitej śmietany i dobrze mieszamy. Tak przygotowaną żelatynę dodajemy małym strumieniem do bitej śmietany i wszystko dokładnie mieszamy.

Ubitą śmietaną kremówką wykładamy na wcześniej przygotowaną masę czekoladową. Rozkładamy małymi porcjami po całej powierzchni masy czekoladowej. Następnie szpatułką rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy.

Górze bitej śmietany posypujemy obficie drobno pokrojonymi orzechami włoski.

Ciasto wkładamy do lodówki, na minimum kilka godzin.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

