

Ciasto czekoladowo – śmietankowe z nutką brzoskwiową

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 masy śmietanowe:

- 800 ml śmietanki kremówki 30%
- 120 g cukru pudru
- 2 łyżki kakao
- 2x2 łyżki żelatyny
- 2x80 ml wrzątku do żelatyny

Składniki na poncz do biszkoptu:

- 150 ml przegotowanej wody
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżka likieru amaretto

Składniki na ganasz:

- 100 g czekolady białej
- 100 g masła

Dodatkowo:

- około 300 g dżemu brzoskwiowego

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 stopniowo mąkę pszenną z mąką ziemniaczaną i kakao. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką. Ciasto wylewamy 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 się piekł.

Poncz do biszkoptu

Następnie przygotowujemy poncz do nasączenia biszkoptu. Do miseczki wlewamy 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.

Wierzch biszkoptu smarujemy dżemem. Ja użyłam dżemu brzoskwiniowego, ale możemy użyć taki jak lubimy.

Masa śmietanowa

Do dwóch małych misek wsypujemy po 2 łyżki żelatyny (do każdej) i zalewamy tą żelatynę każdą po 80 ml wrzątku. Mieszamy, aż żelatyna się rozpuści. Zostawiamy do wystudzenia. Gdy żelatyna będzie stygnąć, musimy ją co jakiś czas wymieszać, żeby się nie zbryliła.

Do miski dajemy śmietankę kremówkę zimną, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy. Gdy łopatką miksera zaczną zostawiać ślady na powierzchni ubijanej śmietanki dodajemy cukier puder i chwilę miksujemy. Masę nie ubijamy na sztywno! Musi pozostać taka na „w pół ubita”.

Masę dzielimy na połowę. Jedną wkładamy do lodówki, a do drugiej masy wlewamy, małym strumieniem, wystudzoną żelatynę i dokładnie miksujemy.

Tak przygotowaną masę wykładamy na biszkopt rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy. Blaszkę wkładamy do lodówki.

Bierzemy drugą masę śmietanową, do której dajemy 2 łyżki kakao i mikserem chwilę mieszamy. Następnie wlewamy małym strumieniem wystudzoną żelatynę i dokładnie miksujemy.

Masę wykładamy do foremki, rozprowadzamy po całej powierzchni, a wierzch ładnie równamy. Blaszkę wkładamy do lodówki no około 60 minut.

Ganasz z białej czekolady

Ganasz przygotowujemy dopiero, kiedy masa śmietanowa dobrze się zetnie!

W kąpielu wodnej rozpuszczamy białą czekoladę, którą następnie musimy przestudzić. W misce ucieramy masło na puszystą masę i dodajemy przestudzoną czekoladę, mieszając, aż

wszystko się ładnie ze sobą połączy. Tak przygotowany ganasz wylewamy na górę ciasta i rozprowadzamy po całej powierzchni. Ciasto władamy jeszcze na kilka godzin do lodówki, żeby wszystko dobrze zastygło i żeby smaki się połączyły.
Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

