

Cudowna kawa - czekolada

Ingrédients

- 150g białek
- 150g cukru krystalicznego
- 150g cukru pudru
- 30g kakao
- 700g mietanki kremowej
- 50g cukru pudru
- 30g Trablit
- 150g mascarpone

Préparation

1. Rozpocznij ubijanie białek na sztywną pianę.
2. Osobno wymieszaj oba rodzaje cukru.
3. Gdy białka zaczną się utrwalać, dodawaj stopniowo cukry (czekaj, aż każde z nich zostanie dobrze wchłonięte przez białka, zanim dodasz następne).
4. Po połączeniu cukru i uzyskaniu gładkiej i błyszczącej bezy, dodaj niesłodzone kakao w proszku i delikatnie wymieszaj przy pomocy szpatułki.
5. Po uzyskaniu jednolitej bezy, wyciń trzy koła o średnicy 18 cm na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
6. Umieść nagrzanym piekarniku na 100°C na około 1h.
7. Gdy bezy wystygną, przygotuj bitą mietankę kremową.
8. Gdy zacznie być sztywna, dodaj cukier puder, następnie mascarpone i na koniec Trablit.
9. Jeśli go nie masz, możesz użyć ekstraktu z kawy lub mocnej kawy, ale w tym przypadku nie znam ilości, więc dodawaj kawę stopniowo, smakuj ciętą mietankę przy każdym dodaniu.
10. Umieść ciętą mietankę w lodówce, czekaj na montaż.
11. Montaż: QS wiórków czekoladowych Opcjonalnie: dekoracje z czekolady (wykonaj koła z czekolady w dwóch różnych rozmiarach do ozdoby mojego ciasta).
12. Na pierwszym warstwie bezy wyciń ciętą mietankę kawową.
13. Przykryj drugą warstwę bezy, ponownie bitą mietankę, a następnie posyp ciętą mietankę wiórkami czekolady.
14. Na koniec po ósmym warstwie bezy i pokryj całe ciasto ciętą mietanką.
15. Obsyp boki wiórkami czekolady, a następnie ozdób według uznania: czekoladkami, bezami, ciętą mietanką ... a potem delektuj się!
16. ;-) (Ciasto należy przechowywać w lodówce).