

Baskijski tort czekoladowy, kwiat soli i trufli

Ingrédients

- 220g maki T55
- 50g kakao w proszku bez cukru
- 5g proszku do pieczenia
- 200g masła
- 200g cukru brzoze
- 1 jajko
- 2 łyżeczki
- 20g ciemnego rumu
- 300g pełnego mleka
- 100g pełnego mietany
- 170g gorzkiej czekolady 170
- 1 jajko
- 30g cukru brzoze
- 25g maki lub skrobi kukurydzianej
- 10g trufli
- 1 duży szczypta fleur de sel
- 10g trufli
- 1 jajko do glazury

Préparation

1. Je li macie ochotę na czekoladę, trafiliście we właściwe miejsce!
2. Dzisiejszy przepis to ultra apetyczne ciasto baskijskie, całe czekoladowe z dodatkiem fleur de sel i trufli.
3. Oczywiście, trufle jest całkiem opcjonalne, doskonale komponuje się z gorzką czekoladą, ale ciasto całkiem czekoladowe też jest pyszne. Natomiast radzę nie pomijać fleur de sel, która podkreśla smak czekolady. Spróbujcie: Ważek do ciasta Taca perforowana Składniki: Używam czekolady Caraïbes i kakao w proszku z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliacja).
4. Czas przygotowania: 45 minut + minimum 2h odpoczynku + 45 minut pieczenia + ochłodzenie. Na okrągłe ciasto o średnicy 24cm lub prostokątne ciasto o długości 30cm: Ciasto baskijskie: maki T55 kakao w proszku bez cukru proszek do pieczenia masło cukru brzoze 1 jajko 2 łyżeczki ciemnego rumu Ubić masło z cukrem.
5. Dodaj maki, kakao i proszek do pieczenia, a następnie wymieszaj z jajkiem i łyżkami.
6. Na koniec dodaj rum.
7. Podziel ciasto na dwie części (jedną trochę większą od drugiej), rozwałkuj każdą trochę grubsza (w formie lub prostokąta w zależności od wybranej formy do pieczenia) między dwoma arkuszami papieru do pieczenia i umieść w lodówce na co najmniej godzinę (ponieważ ciasto jest bardzo miękkie, im zimniejsze, tym łatwiejsze do formowania i wypełniania).
8. Krem czekoladowy i truflowy: pełnego mleka pełnego mietany gorzkiej czekolady 170 1 jajko cukru brzoze maki lub skrobi kukurydzianej trufli Podgrzej mleko i mietanę w rondelku.
9. Jednocześnie ubij łyżeczki z cukrem i maki.
10. Gdy mleko się zagotuje, wlej je na jajka, cięgle mieszaj.
11. Wlej wszystko z powrotem do rondelka i gotuj na średnim ogniu, cięgle mieszaj.
12. Gdy krem zgęstnieje, dodaj posiekaną czekoladę, a następnie starte trufle i mieszaj, a uzyskasz jednolity krem.
13. Przelej krem do naczynia, przykryj folią w kontakcie z powierzchnią i umieść w lodówce do momentu

sk adania ciasta.

14. Sk adanie i pieczenie: 1 du a szczypta fleur de sel trufl i 1 jajko do glazury Wy ó łform łlub pier cie wi kszym kawa kiem ciasta.
15. Posyp j łfleur de sel.
16. Wlej krem czekoladowy do rodka i równo rozprowad łna powierzchni.
17. Dodaj truffe pokrojone w cienkie p atki.
18. Przykryj drugim kawa kiem ciasta, szczelnym cz c boki, aby zapobiec wyp ywaniu kremu.
19. Ubij jajko i posmaruj nim wierzch ciasta.
20. Rozgrzej piekarnik do 200°C.
21. Kiedy piekarnik jest gor cy, posmaruj ciasto po raz drugi i wykonaj kratk łna wierzchu przy pomocy tylnej cz ci no a.
22. Wstaw ciasto do piekarnika, obni aj c temperatur łdo 180°C i piecz przez oko o 45 minut.
23. Pozwól ca kowicie ostygn łprzed wyj ciem z formy i delektuj si !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com