

Kawowa charlotte

Ingrédients

- 150g białek (około 5 białek)
- 150g cukru
- 100g ółka (około 6 ółek)
- 130g maki
- 80g kawałków czekolady
- 60g cukru
- 75g wody
- 10g ekstraktu z kawy
- 35g gorzkiej czekolady
- 45g zmiażdżonych naleśników
- 50g pralin
- 250g pełnego mleka
- 100g ółka (około 6 ółek)
- 120g cukru
- 8g elastyny (4 liście)
- 40g ekstraktu z kawy
- 400g pełnej mietany

Préparation

1. Dziś przepis pełen kofeiny, charlotte w 100% kawowa, składająca się z biskoptu, chrupiec czekolady i pralin, oraz kawowej pianki.
2. Ubij białka na sztywno, następnie dodaj cukier.
3. Kiedy masz sztywną białą masę, dodaj ółka i ubijaj przez kilka sekund, aby je wmiszać.
4. Następnie delikatnie dodaj przesiane mąkę za pomocą szpatułki.
5. Włóż ciasto do rękawa cukierniczego z gwizdkiem o średnicy 1 cm.
6. Narysuj 2 koła o średnicy 20-22 cm oraz dwie wstawki o wysokości 6 cm, tak aby można było otoczyć formę.
7. Posyp kawałkami czekolady oba koła.
8. Piec ok.
9. 10 minut w 180°C, biskopty powinny być upieczone, ale nadal bardzo miękkie.
10. Delikatnie odklej je od papieru do pieczenia.
11. Umieść tortownicę na talerzu lub sztywnym kartonie, następnie umieść kwadrat dwóch kawałków obwodu, dobrze cisnąć biskopty w miejscu łączenia, aby uniknąć wycieku.
12. Na spód połóż równo z kawałkami biskoptu, przycinaj je w razie potrzeby, aby pasowały.
13. Wymieszaj wszystkie składniki w małym garnku i doprowadź do wrzenia.
14. Delikatnie naszczep biskopt stanowić podstawę charlotte, resztę zachowaj do montażu.
15. Rozpuść gorzką czekoladę, następnie dodaj pokruszone naleśniki i praliny.
16. Rozsmaruj chrupiec ciasto na naszczepionym biskopcie i schładzaj, aby chrupiec stwardniał.
17. Namocz elastynę w dużej misce z zimną wodą, następnie podgrzej mleko i ekstrakt z kawy.
18. Wymieszaj ółka z cukrem.
19. Wlej na to gorące mleko, a następnie przelej wszystko z powrotem do garnka.
20. Gotuj do 83°C, mieszaj bez przerwy, po czym zdejmij z ognia i dodaj namoczoną elastynę.
21. Schładzaj krem do 35-40°C, następnie ubij mietaną kremówką.

22. Dodaj kremówki do kremu angielskiego, dobrze mieszaj c trzepaczk , nast pnie dodaj reszt delikatnie u ywaj c szpatu~~ki~~.
23. Kiedy pianka jest gotowa, od razu przyst p do monta u.
24. Monta ti wyko czenie: Glazura neutralna Kawa~~ki~~ czekolady Wlej po~~ów~~ pianki na chrupki spód, nast pnie posyp kilkoma kawa~~ki~~ami czekolady.
25. Dodaj drugi biszkopt, nas cz go, a nast pnie wlej reszt pianki do wysoko ci biszkoptów.
26. Sch~~ód~~ przez co najmniej odziny (lub w zamra arce, dla niecierpliwych), nast pnie pokryj neutraln glazur ti udekoruj kawa~~ki~~ami czekolady przed podaniem!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com