

CZARNY DRIP

Czarny drip na tort to czekoladowa polewa z dodatkiem czarnego barwnika. Czarny drip pięknie spływa z tortu, tworząc efekt sopli.

Robiąc czarny drip z gorzkiej czekolady stosuje się proporcje 1:1. Jednak nie zawsze można się do tego stosować w 100%. **Gęstość czarnego dripu zależy od rodzaju śmietanki i zawartości kakao w czekoladzie.** Polecam śmietankę 30%. Ale można też polewę zrobić na śmietance 36%. Wtedy warto mieć pod ręką trochę mleka, aby go rozrzedzić w razie potrzeby. Do dripu używam czekolady gorzkiej Wedel 64%, do której dodaję trochę mlecznej czekolady. **Polecam jednak użyć deserowej czekolady z 55% zawartością kakao.** Jeśli Wasza czekolada będzie z większą zawartością kakao np. 80%, to wtedy koniecznie trzeba dać więcej śmietanki lub rozrzedzić polewę mlekiem. Wtedy też pomocna będzie żelatyna, która uelastyczni drip.

[Polecam również klasyczny drip na tort lub drip z białej czekolady.](#)

Składniki:

- 90 ml śmietanki kremówki 30%/36% lub więcej
- 75 g gorzkiej czekolady (64% zawartości kakao)
- 15 g mlecznej czekolady
- trochę czarnego barwnika spożywczego
- trochę mleka, do rozrzedzenia polewy

1. **Zamiast mieszanki gorzkiej i mlecznej czekolady można użyć czekolady deserowej, z 55% zawartości kakao.**
2. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę, aby była gorąca (staramy się nie doprowadzić do wrzenia). Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Mieszamy całość, aż uzyskamy jednolitą masę czekoladową. Następnie dodajemy trochę czarnego barwnika i mieszamy dokładnie. **Nie przesadzajmy z ilością barwnika, bo polewa wyjdzie gorzka w smaku. Dodajemy stopniowo po trochu, aż uzyskamy czarny kolor dripu.**
3. **Jeśli polewa wyjdzie za gęsta dodajemy trochę mleka i mieszamy, aż uzyskamy luźniejszą konsystencję.** Dodając mleko możemy przez chwilę lekko podgrzać drip.
4. **Czarny drip nie może być gorący w momencie nakładania na tort, ponieważ rozpuści nam krem.** Powinien mieć ok 36 stopni. Niestety nigdy tego dokładnie nie sprawdzałam. Pilnuję tylko, aby polewa nie była za ciepła.
5. Drip nakładamy na schłodzony tort za pomocą łyżeczki, worka cukierniczego lub specjalnej butelki. **Zaczynamy od brzegów tortu.** Zanim wylejemy resztę polewy na wierzch tortu polecam go trochę rozrzedzić mlekiem. Wtedy powierzchnia dripu będzie gładka. Za pomocą szpatułki równomiernie rozprowadzamy drip.
6. **Na zimnym torcie polewa szybciej zastyga,** przez co tworzą się ładne spływające czekoladowe sople.

Uwagi:

1. Ilość polewy z tego przepisu **wystarczy na udekorowanie tortu o średnicy 20 cm. Skorzystaj z przelicznika foremek**
2. Drip nie może być za gęsty lub zbyt luźny. Rozrzedzamy go śmietanką, a najlepiej mlekiem. Jeśli wyjdzie za rzadki dodajemy więcej czekolady (podgrzewamy wtedy masę, aby czekolada ładnie się rozpuściła).
3. **Czarny barwnik w proszku, przed dodaniem do dripu, trzeba najpierw rozpuścić w odrobinie mleka.**
4. W każdym momencie możemy dodać mleko do dripu. Jeśli podczas nakładania zauważymy, że polewa zrobiła się za gęsta przekładamy ją do garnuszka. Podgrzewamy na bardzo małym ogniu i dodajemy mleko, jeśli będzie to potrzebne.
5. **Drip można nałożyć na każdy krem do tynkowania** (śmietankowy lub maślany). Ważne aby był on dobrze schłodzony, aby ciepą polewa nie rozpuściła kremu.
6. **Tort przed dekoracją dripem musi być schłodzony kilka godzin w lodówce.**

Smacznego :).

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

DRUKOWANIE – Kliknij w ikonkę drukarki, która znajduje się pod pierwszym zdjęciem, nad przepisem.