

DRIP NA TORT

Drip na tort z gorzkiej czekolady to inaczej czekoladowa polewa. Ciemny drip pięknie spływa z tortu, tworząc efekt czekoladowych sopli, np. w [czekoladowym torcie Drip Cake](#).

Robiąc drip z gorzkiej czekolady stosuje się proporcje 1:1. Jednak nie zawsze można się do tego stosować w 100%. **Gęstość 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. Ciemny drip robiony na czekoladzie z dużą zawartością kakao lubi pękać na torcie.

Przepis na biały drip znajdziecie [TUTAJ](#)

Składniki:

- 90 ml śmietanki kremówki 30%/36% lub więcej
 - 70 g gorzkiej czekolady (64% zawartości kakao)
 - 20 g mlecznej czekolady
 - trochę mleka, do rozrzedzenia polewy
 - trochę [czarnego barwnika spożywczego](#), jeśli chcemy uzyskać czarną [polewę](#)
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. Mieszymy całość, aż uzyskamy jednolitą masę czekoladową. **Jeśli polewa wyjdzie za gęsta dodajemy trochę mleka i mieszamy, aż uzyskamy luźniejszą konsystencję.** Dodając mleko możemy przez chwilę lekko podgrzać drip.
 3. **Drip nie może być gorący w momencie nakładania na tort, ponieważ rozpuści nam krem.** Powinien mieć ok 40 stopni.
 4. 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.
 5. **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. **Do dripu używam czekolady Wedel.**
3. 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).
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 ciepła 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.