

# JAK ZROBIĆ KOLOROWY DRIP

Jak zrobić kolorowy drip do tortu? To nic trudnego. Pokażę Ci, krok po kroku, jak zrobić kolorowy drip z białej czekolady. Kolorowy drip to biała polewa z dodatkiem kolorowego barwnika, pięknie spływająca z tortu, tworząc efekt kolorowych sopli.

Robiąc kolorowy drip z białej czekolady stosuje się proporcje 3:1. Jednak nie zawsze można się do tego stosować w 100%. **Gęstość dripu zależy od rodzaju, ilości śmietanki i jakości białej czekolady.** Polecam śmietankę 30%. Ale można też polewę zrobić na śmietance 36%. Wtedy warto mieć pod ręką trochę mleka, aby ją rozrzedzić w razie potrzeby. Od samego początku mojej przygody z tortami do dripu używam białej czekolady Wedel.

Polecam też klasyczny drip na tort z gorzkiej czekolady lub czarny drip.

## Jak zrobić kolorowy drip:

- 110 g białej czekolady lub więcej
  - 50 ml śmietanki kremówki **30/36%\*\*\***
  - biały barwnik/wybielacz
  - [kolorowy barwnik spożywczy](#) + biały barwnik (w niektórych przypadkach)
1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę, aby była gorąca. Staramy się nie doprowadzić do wrzenia, ponieważ **biała czekolada nie lubi zbyt wysokiej temperatury.**
  2. Wyłączamy palnik i dodajemy połamana białą czekoladę. Mieszymy całość, aż uzyskamy jednolitą masę czekoladową. Jeśli **polewa wyjdzie za gęsta dodajemy trochę śmietanki lub mleka** i mieszamy, aż uzyskamy luźniejszą konsystencję. **Jeśli wyjdzie za rzadka, dodajemy więcej czekolady.** Dodając mleko, śmietankę lub czekoladę możemy przez chwilę lekko podgrzać drip.
  3. **Po otrzymaniu gładkiej polewy dodajemy biały barwnik / wybielacz** i mieszamy całość. Wybielacz dodajemy stopniowo w małych ilościach, aż uzyskamy biały kolor dripu.  
**Biały barwnik dodajemy, jeśli chcemy uzyskać jasny, pastelowy kolor polewy. Jeśli chcemy czerwony drip – nie dodajemy białego barwnika.**
  4. Gdy wybielimy trochę drip dodajemy kolorowy barwnik i mieszamy dokładnie.
  5. **Kolorowy drip nie może być gorący w momencie nakładania na tort, ponieważ rozpuści nam krem.** Powinien mieć ok 43-45 stopni (wtedy ma dla mnie idealną konsystencję).
  6. **Drip nakładamy na schłodzony tort** za pomocą worka cukierniczego

lub łyżeczki.

**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.

7. **Na zimnym torcie kolorowa polewa szybciej zastyga**, przez co tworzą się ładne spływające sople.

**Drip z białej czekolady ma kolor kremowy/żółty. Jeśli dodamy niebieski barwnik, aby uzyskać jasny niebieski kolor, to otrzymamy zielony kolor polewy. Jeśli dodamy różowy, to otrzymamy łososiowy/pomarańczowy kolor. Dlatego trzeba dodać trochę białego barwnika, aby 'oczyścić' kolor. Biały barwnik możemy dodać przed dodaniem kolorowego barwnika lub po.**

#### **Uwagi:**

1. Barwnik w proszku rozpuszczamy w wódce (dajemy odrobinę wódki).
2. Kolorowy drip można nałożyć na każdy krem do tynkowania (śmietankowy, [ganache z masłem](#), maślany). Ważne aby był on dobrze schłodzony, aby ciepła polewa nie rozpuściła kremu.
3. Ilość polewy z tego przepisu **wystarczy na udekorowanie tortu o średnicy 20 cm.** Skorzystaj z [przelicznika foremek](#).
4. Kolorowa polewa na tort nie może być za gęsta lub za rzadka. Rozrzedzamy ją śmietanką lub mlekiem. Jeśli wyjdzie za rzadka dodajemy więcej białej czekolady (podgrzewamy wtedy masę, aby czekolada ładnie się rozpuściła).
5. 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.
6. **Do dripu można użyć śmietanki 36%, jednak jest to gęsta śmietanka.** Może się okazać, że drip wyjdzie bardzo gęsty. Wtedy dodajcie mleko do polewy, aby ją rozrzedzić.
7. 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.**