MALINOWY WULKAN

W ubiegłoroczne Święta Wielkanocne miałam okazję zrobić „Czekoladowe ciasto z kremem i jajeczkami”, z przepisu Doroty Świątkowskiej. Zawsze uważałam się za prawdziwego czekoladożercę, jednak kawałek tego ciasta wyprowadził mnie z błędu ;). Mimo iż nie zapałałam prawdziwą miłością do tego wypieku, to bardzo spodobało mi się czekoladowe ciasto, które stanowiło bazę całego wypieku. Dlatego upiekłam je ponownie, gdy tylko pojawiły się moje ulubione owoce, zmniejszając ilość gorzkiej czekolady. Dodałam słodkie maliny i przykryłam całość kremem kokosowym. Efekt przerósł moje oczekiwania. W takiej postaci mogłabym jeść to ciasto codziennie! Z ciastem trzeba obchodzić się jak z jajkiem, ponieważ wierzch bardzo się kruszy. Dlatego krem kokosowy jest tu niezbędny, gdyż ukrywa wszelkie niedoskonałości ;). Gwarantuję jednak, że smak Malinowego Wulkanu zrekompensuje Wam wszelkie niedogodności!

Obserwuj 'SP’ na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki:

- 85 g masła, roztopionego
- 90 g gorzkiej czekolady*
- 80 g mlecznej czekolady*
- 4 jajka
- 140 g drobnego cukru

*Osoby z nietolerancją glutenu powinny użyć czekolady bez glutenu.

1. W garnuszku, na małym ogniu topimy masło. Wyłączamy palnik i dodajemy pokruszone czekolady. Energicznie mieszamy, aż otrzymamy gładki sos czekoladowy. Odstawiamy na bok.
2. W misce, za pomocą miksera ubijamy 1 jajko, 3 żółtka i 70 g cukru, aż otrzymamy jasną i puszystą masę, ok 6 min. Nadal miksując dodajemy powoli sos czekoladowy i dokładnie całość mieszamy. Gotową masę odkładamy na bok.
3. W drugiej misce ubijamy 3 białka. Gdy otrzymamy puszystą i sztywną pianę dodajemy powoli resztę cukru (70 g). Całość miksujemy na najwyższych obrotach przez ok 8-10 min, aż otrzymamy gęstą i błyszczącą masę.
4. Do masy czekoladowej dodajemy ubite białka i za pomocą szpatułki delikatnie mieszamy całość. CC
   Ciasto przekładamy do tortownicy **o śr 20 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno).

5. Pieczmy **ok 45-50 min w 180ºC (bez termoobiegu)**, lub dłużej, do suchego patyczka. Wyciągamy ciasto z piekarnika i studzimy. Ciasto po wyciągnięciu z piekarnika zapada się, tworząc wgłębienie.
6. Gdy ciasto ostygnie, za pomocą ostrego noża delikatnie oddzielamy ciasto od brzegów formy. Robimy to bardzo ostrożnie, ponieważ ciasto jest bardzo kruche i łatwo możemy je 'zniszczyć’. Powstałe wgłębienie wypełniamy malinami i dekorujemy całość kokosowym kremem.

Krem kokosowy:

- 250 ml śmietany kremówki 30/36%, schłodzonej
- 100 g serka mascarpone, schłodzonego
- 2 łyżki cukru pudru, lub więcej do smaku
- 3/4 szkl wiórków kokosowych

1. W misce, za pomocą miksera (wolniejsze obroty) ubijamy mascarpone, kremówkę i cukier puder. Gdy otrzymamy gęsty krem śmietankowy dodajemy wiórki kokosowe i krótko mieszamy. Gotowy krem wykładamy za pomocą łyżki lub rękawa cukierniczego.
2. Długość miksowania zależy od gęstości śmietanki. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej.
3. Polecam użyć śmietanki kokosowej :).

Dodatkowo:

- ok 200 g świeżych malin
- kilka świeżych malin do dekoracji

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej, oprócz składników na krem.
2. Serek mascarpone można zastąpić śmietaną kremówką 30/36%.
3. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180°C. Piekłam ciasto na najniższym poziomie piekarnika.

Smacznego

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.