

TORT CZEKOLADOWY Z KREMEM KOKOSOWYM

Tort czekoladowy z kremem kokosowym to bardzo smaczne połączenie smakowe :). Kto nie lubi czekolady i kokosu? No właśnie :). Delikatna, biało różowa dekoracja tortu idealnie pasuje na wyjątkowe uroczystości np. chrzciny, roczek lub Pierwszą Komunię Św.

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni:

1 dzień: Pieczemy biszkopt i rozpuszczamy czekolady w śmietance. Przygotowujemy fruzelinę.

2 dzień: Robimy krem czekoladowy, krem raffaello i składamy tort (przekładamy biszkopt kremami).

3 dzień: Robimy krem maślany. Tynkujemy i dekorujemy tort.

4 dzień: Podajemy tort gościom. Tort czekoladowo kokosowy najlepiej smakuje 2-3 dni po złożeniu (przełożeniu go kremami). Tort jedzony na drugi dzień po złożeniu smakuje jak zwykłe ciasto z kremem. Sprawdziłam to i czuć różnicę, dlatego nie warto się śpieszyć!

Skorzystaj z [przelicznika foremek](#)

ILOŚĆ PORCJI – [Jak obliczyć ilość porcji](#)

Jak kroić tort? – [ZOBACZ!](#)

Biszkopt jasny (forma o śr 16 cm) – [biszkopt](#):

- 3 białka (ok 111 g)
- 108 g drobnego cukru
- 3 żółtka
- 90 g mąki pszennej
- 30 g mąki ziemniaczanej

1. Oddzielamy białka od żółtek.
2. W misce, przy pomocy miksera ubijamy białka na sztywną pianę (na najszybszych obrotach miksera). Po ok dwóch minutach dodajemy stopniowo cukier, łyżka po łyżce. **Miksujemy całość od początku ok 10-12 min**, aż masa będzie gęsta (im więcej białek tym dłuższy czas ubijania).
3. Nadal ubijając dodajemy żółtka, jedno po drugim. Miksujemy krótko, tylko do połączenia się składników. Gdy otrzymamy jednolitą masę odkładamy mikser.
4. W dwóch turach wsypujemy przesiane mąki i delikatnie łączymy je z masą jajeczną, używając szpatułki lub różgi kuchennej.
5. Gotowe ciasto przekładamy do **formy o śr 16 cm**, wyłożonej papierem do pieczenia (samo dno). Delikatnie wyrównujemy wierzch ciasta.
6. **Pieczemy od 45 – 55 min w temperaturze ok 155°C (bez termoobiegu), do suchego patyczka i zarumienienia się biszkoptu.**
7. Upieczony biszkopt od razu wyciągamy z piekarnika i odkładamy na blat kuchenny.
Zostawiamy do wystudzenia (**najlepiej na całą noc, wtedy lepiej się kroić**).

8. Przy pomocy noża oddzielamy biszkopt od formy. Wyciągamy i kroimy na trzy równe blaty.

Krem czekoladowy – [krem czekoladowy](#):

- 165 g/ml śmietanki kremówki **30/36%**
 - 95 g czekolady mlecznej
 - 28 g czekolady gorzkiej
 - 60 g mascarpone, **schłodzonego**
1. W rondelku, na małym ogniu, podgrzewamy kremówkę do momentu wrzenia. Wyłączamy palnik i dodajemy połamane czekolady. Po ok 2 minutach mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę czekoladową. **Następnie przez chwilę miksujemy masę blenderem, dzięki temu zabiegowi krem będzie bardziej kremowy i stabilniejszy po ubiciu.**
 2. Odstawiamy masę czekoladową do wystudzenia. Przykrywamy folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki** (min. 6 godz.).
 3. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę czekoladową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (szybsze obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem czekoladowy.
 4. **Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt.** Nie przygotowujemy kremu wcześniej i nie przechowujemy go do momentu przełożenia w lodówce. Krem w tym czasie odpowietrzy się i zwarzy, gdy będziemy nakładać go na biszkopt.

Frużelina malinowa:

- 140 g świeżych/mrożonych malin
 - 1/2 – 1 łyżka cukru, do smaku
 - 1 łyżeczka soku z cytryny lub więcej, do smaku
 - 8-9 g mąki ziemniaczanej (ok 1,5 łyżeczki) + 2 łyżki zimnej wody
1. Większą część malin (2/3) umieszczamy w garnuszku. Dodajemy cukier i sok z cytryny. Podgrzewamy na małym ogniu.
 2. Gdy maliny puszczą sok i się „rozpaćkają” dodajemy resztę malin. Podgrzewamy całość, aż dodane maliny zmiękną i masa będzie bardzo gorąca.
 3. **Zmniejszamy ogień i dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną.** Dokładnie mieszamy i gotujemy, aż fruzelina zgęstnieje. Gotowa fruzelina będzie mieć konsystencję kisielu.
 4. Zdejmujemy rondel z palnika i studzimy fruzelinę.
 5. Fruzelinę malinową przechowujemy w lodówce. Przed nałożeniem na biszkopt wyciągamy ją i ocieplamy, aby zrobiła się miękka.
 6. Do fruzeliny można dodać żelatynę. Przepis na fruzelinę malinową z żelatyną znajdziesz [TUTAJ](#).

Krem kokosowy Raffaello – [krem raffaello](#):

- 100 g śmietanki kokosowej, otrzymanej ze **schłodzonego mleczka kokosowego***

- 85 g białej czekolady
 - 140 g mascarpone, **schłodzonego**
 - 35 g wiórków kokosowych
 - 10 g migdałów w płatkach, posiekanych
1. Schłodzone mleczko kokosowe (**min. 48 godz.***) odwracamy do góry dnem i otwieramy. Odlewamy wodę kokosową i łyżką wyjmujemy gęstą, białą śmietankę, którą umieszczamy w rondelku.
 2. Śmietankę podgrzewamy na małym ogniu, cały czas mieszając. Nie doprowadzamy jej do wrzenia.
 3. Śmietanka ma być na tyle gorąca, aby bez problemu rozpuściła się w niej czekolada. Gdy temperatura śmietanki będzie odpowiednia zdejmujemy rondel z palnika i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszymy całość, aż otrzymamy gładki sos czekoladowy. Odstawiamy do wystudzenia. Rondel przykrywamy folią spożywczą i wkładamy na noc do lodówki (**min. 6 godz.**).
 4. Następnego dnia umieszczamy w misce schłodzony krem czekoladowy i serek mascarpone. Przy pomocy miksera mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem. Odstawiamy mikser.
 5. Dodajemy wiórki kokosowe i posiekane migdały. Szpatułką (może być mikser) delikatnie i krótko mieszamy.
 6. Gotowy krem od razu nakładamy na biszkopt.

***Mleczko kokosowe (400 ml) powinno mieć powyżej 80% ekstraktu kokosowego.**

Nasączenie:

- woda przegotowana lub woda kokosowa, która zostanie z mleczka kokosowego

Krem maślany '3M' do dekorowania (tort wysoki ok 9 cm) – krem 3M:

- 120 g miękkiego masła (min. 82% tłuszczu)
- 120 g mleka skondensowanego (zagęszczonego) **słodzonego** (ok 90-100 ml)
- 240 g serka mascarpone, w **temperaturze pokojowej**

Dodatkowo:

- do wybielenia kremu: biały barwnik/wybielacz
 - różowy barwnik spożywczy
1. **Mascarpone wyciągamy z lodówki min. 5 godzin przed zrobieniem kremu.** Serek ociepla się dłużej od masła i dwie godziny to za krótki czas na ocieplenie mascarpone.
 2. W misce, za pomocą miksera ucieramy masło, aż otrzymamy jasną, puszystą masę (**min. 10 min**, najszybsze obroty miksera).
 3. Nadal miksując dodajemy powoli mleko skondensowane. Miksujemy chwilę, aż składniki się połączą.
 4. Następnie stopniowo dodajemy mascarpone (dałam w 3 turach). Miksujemy całość, aż uzyskamy gładki krem (ok 2 minut).
 5. Dodajemy biały barwnik (wybielacz) i **miksujemy chwilę na najszybszych obrotach, aby dobrze wymieszać barwnik, a następnie zmniejszamy obroty i**

miksujemy krem przez kilka minut. W ten sposób odpowietrzemy krem maślany, aby nie był 'dziurawy'.

6. Z przygotowanego kremu odkładamy dwie łyżki kremu do późniejszej dekoracji.

Do odłożonego kremu dodajemy odrobinę różowego barwnika i mieszamy za pomocą łyżki, aż uzyskamy jednolity różowy kolor kremu.

7. **Biały barwnik potrzebuje czasu, aby zadziałać, dlatego po jego dodaniu poczekajcie dobrą chwilę, zanim dodacie więcej wybielacza.** Dodajemy biały barwnik stopniowo, aż uzyskamy ładną biel. Gdy dodajemy również kolorowy barwnik krem nie musi być idealnie biały. Ważne aby nie był żółty/kremowy, bo po dodaniu np. różowego barwnika otrzymamy łososiowo-pomarańczowy kolor.

Wykonanie:

1. Tort składamy w wysokim rancie. Jeśli go nie macie możecie taki rant zrobić z papieru do pieczenia.
Polecam wpis: [Składanie tortu bez rantu](#)
2. Na podkładzie/paterze układamy pierwszy blat biszkoptu i nasączmy go. W tym momencie możemy nałożyć rant cukierniczy z papierem do pieczenia. **Można też** najpierw ustawić rant na podkładzie. Wyłożyć go od środka papierem do pieczenia i włożyć pierwszy blat biszkoptu.
3. Nakładamy krem czekoladowy i równo rozprowadzamy. Nakładamy kolejny blat biszkoptu i nasączmy go. Nakładamy cienką warstwę kremu raffaello – ok 2 mm. Wykładamy frużelinę malinową, rozprowadzamy równo za pomocą szpatułki, zostawiając 1 cm odstępu od brzegu biszkoptu. Nakładamy resztę kremu raffaello i równomiernie rozprowadzamy. Nakładamy ostatni blat biszkoptu i nasączmy go.
4. Tak przygotowany tort wkładamy na kilka godzin do lodówki (min. 6 godz., najlepiej na całą noc), aby tort z kremami się ustabilizował.
5. **Wyciągamy tort z rantu:** ściągamy rant i odklejamy papier do pieczenia. Polecam wpis: [wyciąganie tortu z rantu](#)
6. Cały tort czekoladowo kokosowy tynkujemy białym kremem maślanym. Można najpierw nałożyć cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nałożyć drugą, grubsza warstwę kremu i dokładnie wygładzić szpatułką lub packą. **Tort bez problemu można otynkować jedną warstwą kremu, nakładając od razu cały krem maślany. Nie trzeba nakładać pierwszej, cieńszej warstwy. Dlatego róbcie tak, jak Wam jest łatwiej.**
7. Schładzamy tort w lodówce – ok 30-45 min. W tym czasie pozostały biały krem maślany barwimy na różowo. Gdy krem maślany na torcie stwardnieje nakładamy dookoła tortu, u podstawy, różowy krem, tworząc pasek o szerokości ok 1,5-2 cm. Następnie szpatułką rozcieramy krem ku górze. Na filmie pokazałam jak to zrobić.
8. Gotowy tort przechowujemy w lodówce.
9. Tort czekoladowy z kremem kokosowym możemy udekorować kwiatami. Aby to

zrobić polecam wyciągnąć tort pół godziny wcześniej, aby krem maślany zmiękł. Kwiaty zabezpieczamy np. folią spożywczą. Kwiaty możemy delikatnie wbić w tort (jeśli krem maślany będzie twardy, to podczas wbijania kwiatów popęka). Można też kwiaty przykleić do tortu za pomocą kremu maślanego.

10. Dodatkowo pomalowałam brzeg tortu złotą farbą jadalną.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową, oprócz mleczka kokosowego, mascarpone i mrożonych malin.
2. **Użyłam jajka rozmiar 'L'. Jedno jajko ma ok 56-58 g bez skorupki (65 g ze skorupką), gdzie białko waży ok 37-38 g.**
3. **Czas schładzania mleka kokosowego zależy od jego jakości. Polecam schładzać mleko kokosowe min. 48 godz. przed użyciem.**
4. **Biszkopt najlepiej upiec 1-2 dni wcześniej przed przełożeniem go kremem. Jeśli tort będzie jedzony w sobotę, to biszkopt można upiec już we wtorek.**
5. Krem maślany możemy przechowywać w lodówce, jeśli nie możemy od razu udekorować nim tortu. Przed ponownym użyciem trzeba go wcześniej wyciągnąć, aby się ocieplił zmiękł. Następnie mikserem ponownie mieszamy, aby uzyskać odpowiednią konsystencję. Krem maślany można również zamrozić.
6. Pod tort otynkowany kremem maślanym koniecznie dajcie **gruby podkład, ok 1 cm**. Zapobiegnie on pękaniu kremu podczas przenoszenia/transportu tortu.
7. Tort czekoladowy z kremem kokosowym otynkowany kremem maślanym wyciągamy min. 30 min przed podaniem i kroimy gorącym nożem. Krem maślany po schłodzeniu twardnieje (jak masło) i kruszy się podczas krojenia.
8. **Sukces wyrośniętego biszkoptu zależy od dobrze ubitych, sztywnych białek. Dlatego polecam ubijać białka min. 10 minut, aby mieć pewność, że biszkopt ładnie wyrośnie. Mikser z większą mocą pewnie szybciej ubije białka. Mój ubija od 12-15 min. To też zależy od ilości białek. Im więcej białek, tym dłuższy czas ubijania.**
9. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
10. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 165°C. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15°C. Pieklam biszkopt na najniższym poziomie piekarnika, grzałka góra-dół.

Smacznego ☐

Nie mam zdjęcia przekroju tego tortu. Ale wcześniej robiłam [tort serce](#) o tym samym smaku i z tym samym biszkoptem, więc mogę Wam pokazać jak taki tort wygląda w środku :).

Podoba Ci się przepis na tort czekoladowy z kremem kokosowym?

Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

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