TORT DRIP CAKE – czekoladowy tort

Tort Drip Cake to bardzo popularny rodzaj tortów, w którym główną rolę w odgrywa pięknie spływającą polewa czekoladowa. Przy takim torcie można zrobić różne kolory dripu, np. klasyczną biel. W tym wpisie pokażę Wam jak zrobić tort w stylu Drip Cake z owocami.

P.S. Pracę nad tortem najlepiej rozłożyć sobie na kilka dni.
1 dzień: Godziny wieczorne – pieczemy ciasto i rozpuszczamy czekolady w śmietance do kremu.
2 dzień: Robimy frużelinę malinową i krem czekoladowy. Składamy tort (przekładamy ciasto kremem). Przygotowujemy ganache z masłem do tynkowania.
3 dzień: Tynkujemy i dekorujemy tort.
4 dzień: Tort Drip Cake podajemy gościom. Tort 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!

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

Skorzystaj z Przelicznika foremek.
ILOŚĆ PORCJI – Jak obliczyć ilość porcji
Jak kroić tort? – ZOBACZ!

Składniki na ciasto (tortownica, śr 18 cm):

- 160 g mąki pszennej
- 55 g kakao
- 1/3 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 jajka, rozm. 'L'
- 160 ml mleka
- 160 g drobnego cukru
- 120 ml oleju rzepakowego

1. W misce mieszamy przesianą mąkę, kakao, sodę i proszek do pieczenia.
2. W drugiej misce, za pomocą rózgi kuchennej dokładnie mieszamy jajka, mleko, cukier i olej. Dodajemy suche składniki i mieszamy całość tylko do połączenia się składników.
3. Gotowe ciasto przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia formy o **śr 18 cm**.
4. Pieczemy **ok 55-60 minut w 170°C (bez termoobiegu) lub dłużej,** do suchego patyczka. Wyciągamy i studzimy. Kroimy ciasto na 3 równe blaty. Ciasto czekoladowe wyrasta z górką, którą ścinamy.

Frużelina malinowa – maliny w żelu:

- 360 g malin mrożonych/świeżych
- 1,5 – 2 łyżki cukru, do smaku
- 22 g mąki ziemniaczanej + 4 łyżki zimnej wody

1. Większą część malin (2/3) umieszczamy w garnuszku i zasypujemy cukrem. Podgrzewamy na małym ogniu.
   Gdy maliny puszczą sok i się ‚rozpaćkają' dodajemy resztę malin. Podgrzewamy całość, aż dodane maliny zmiękną i masa będzie gorąca.
2. **Zmniejszamy ogień i dodajemy rozpuszczoną w wodzie mąkę ziemniaczaną**. Dokładnie mieszamy i gotujemy, aż frużelina zgęstnieje. Gotowa frużelina będzie mieć konsystencję kisielu. Jeśli frużelina wyjdzie za rzadka dodajemy więcej mąki ziemniaczanej.
3. Zdejmujemy rondelek z palnika i studzimy frużelinę.
4. Frużelinę malinową przechowujemy w lodówce. Przed nałożeniem na ciasto czekoladowe wyciągamy ją i ocieplamy, aby zrobiła się miękka.
5. **Zamiast frużeliny możemy dać świeże maliny do tortu.**

Krem czekoladowy – krem czekoladowy:

- 400 g/ml śmietanki kremówki **30/36%**
- 260 g mlecznej czekolady, połamanej
- 70 g gorzkiej czekolady, połamanej
- 160 g serka 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. **Krem czekoladowy od razu nakładamy na biszkopt/ciasto.** Nie przechowujemy kremu w misce w lodówce.

'Oszukany' ganache z masłem do tynkowania i dekorowania (tort wysoki ok 11 cm):

- 190 g śmietanki kremówki 30%
- 300 g czekolady **lekko gorzkiej 55%**, może być w pastylkach/kaletkach (użyłam Wedel)
- 200 g masła, w temp. pokojowej (min. **82%** tłuszczu)

1. **Uwaga! Jeśli chcecie krem tylko do tynkowania czekoladowego tortu** (chcecie zrobić inną dekorację) **zróbcie krem z proporcji z tego przepisu: ganache z masłem.**
2. W rondelku podgrzewamy śmietankę aż będzie gorąca. Wyłączamy palnik.
3. Gorącą śmietanką, **w temp. ok 60-65ºC – aby nie roztemperować** czekolady, zalewamy **drobno pokrojoną** czekoladę. Dokładnie mieszamy, aż czekolada się rozpuści i uzyskamy jednolitą masę. Jeśli będzie problem z rozpuszczeniem czekolady w tak małej ilości śmietanki można przez chwilę podgrzać masę **na bardzo małym ogniu** (**jeśli przegrzejecie czekoladę rozwarstwi się**). Cały czas energicznie mieszajcie ganache, aby czekolada się nie przegrzała.
4. **Odstawiamy ganache na blat do ostudzenia.** Masa powinna mieć ok 28-30ºC w momencie dodania do utartego masła. Zbyt **ciepłe ganache rozpuści utarte masło i zrobi się płynna lub zwarzona masa**. Gdyby tak się stało trzeba włożyć masę do lodówki, aby krem przestygł trochę i zgęstniał. Potem ponownie ucieramy tynk do tortu mikserem.
5. **W misce, za pomocą miksera (najszybsze obroty), miksujemy masło – min. 10 minut** lub dłużej, jeśli robimy krem z większej ilości masła.
6. Do utartego masła dodajemy ostudzone ganache.
7. **Całość miksujemy na najwyższych obrotach ok 1 minutę,** aż otrzymamy gładki krem.
8. **Odkładamy ok 110 g kremu (przechowujemy w lodówce, aby krem się schłodził), które wykorzystamy później do dekoracji.**
9. Gotowym kremem tynkujemy tort.
10. **Polecam wpis** ’**Jak uratować zwarzony krem maślany**’.

Czekoladowy Drip – polewa czekoladowa – drip na tort:

- 70 ml śmietanki kremówki **30%**/36% lub więcej
- 55 g gorzkiej czekolady (**64% zawartości kakao**)
- 16 g mlecznej czekolady
- trochę mleka, do rozrzedzenia polewy
- trochę czarnego barwnika spożywczego, jeśli chcemy uzyskać **czarny drip**

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

Krem do dekoracji:

- ok 110 g czekoladowego ganache z masłem, **w temp. pokojowej**
- 60 g serka mascarpone, w temp. pokojowej.

1. **Przed wykonaniem kremu do dekoracji trzeba wyciągnąć z lodówki schłodzony ganache z masłem, aby zmiękł.** Następnie miksujemy ganache z masłem kilka minut, aż zrobi się gładki i jednolity.
2. Dodajemy serek mascarpone i miksujemy całość aż otrzymamy gładki, jednolity krem. Nie miksujemy długo, tylko do połączenia się składników.
3. Gotowy krem przekładamy do worka cukierniczego z tylką (użyłam tylki nr 336 – dostępna w sklpie www.dlasmaku.com.pl, **można też użyć Wilton 1M lub 2D**). Dekorujemy tort Drip Cake.

Dodatkowo:

- owoce do dekoracji i listki mięty

Wykonanie czekoladowego tortu Drip Cake:

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 warstwę frużeliny malinowej. Wykładamy połowę kremu czekoladowego. Rozprowadzamy krem równomiernie za pomocą szpatułki. Nakładamy drugi blat ciasta. Nakładamy frużelinę, a następnie resztę kremu. Wyrównujemy krem i nakładamy ostatni blat ciasta czekoladowego.
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 Drip Cake tynkujemy kremem ganache z masłem. Najpierw nakładamy cienką warstwę kremu, która zbierze i przyklei okruszki biszkoptu. Następnie nakładamy drugą, grubszą warstwę kremu i dokładnie wygładzamy szpatułką i 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. **Tort wkładamy na kilka godzin do lodówki.** Gdy się schłodzi nakładamy polewę czekoladową.

8. 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.
9. Na końcu dekorujemy tort kremem do dekoracji i owocami.
10. Tort Drip Cake przechowujemy w lodówce.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową, oprócz serka mascarpone.
2. Ciasto czekoladowe można zastąpić biszkoptem kakaowym (przepis **Tutaj**).
3. **Nie przesadzajmy z nasączeniem blatów, aby nie ‘zatopić’ ciasta.**
4. Ciasto czekoladowe wyrasta z górką, którą ścinamy.
5. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 170°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika, grzałka dolna. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

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

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.