TRUSKAWKOWE SERCE

Gdy ujrzałam podobne serce na Pinterest od razu zapisałam je w notatniku, aby kiedyś je zrobić. Taka okazja nadarzyła się kilka tygodni temu, gdy umówiłam się z przyjaciółka na kawę. Dobrze, że zaprosiłam tylko jedną osobę, bo nie wiem, czy dla większej ilości osób starczyłoby ciasta. Ostatni kawałek musiałam szybko schować, abym mogła zrobić zdjęcie w przekroju! Mąż, który nie przepada za czekoladowymi ciastami prosił o dwie dokładki :). Tak więc wiecie już co macie zrobić swoim mężczyznom na Walentynki ;).

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

Składniki na ciasto, serce 22×22 cm:

- 125 ml mleka
- 50 g gorzkiej czekolady
- 1 jajko
- 150 g cukru
- 60 ml oleju
- 125 ml kwaśnej śmietany 12/18%
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 155 g mąki pszennej
- 45 g kakao
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej

1. W małym rondelku zagotowujemy mleko. Zdejmujemy z palnika i dodajemy połamaną czekoladę. Po dłuższej chwili mieszamy całość do momentu gdy cała czekolada się rozpuści. Odstawiamy sos czekoladowy do ostygnięcia.
2. W misce, za pomocą miksera ucieramy jajko z cukrem, ok 5 min.
3. Dodajemy olej, śmietanę i ekstrakt waniliowy. Krótko miksujemy. Dodajemy ostudzone mleko z czekoladą i ponownie miksujemy. Odkładamy mikser.
4. Wsypujemy przesianą mąkę z kakao, proszkiem do pieczenia i sodą. Za pomocą rózgi kuchennej mieszamy całość tylko do połączenia się składników.
5. Gotowe ciasto przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia lub rantu w kształcie serca, **o wymiarach 22×22 cm.**
6. Pieczemy **od 25 – 35 minut w 170°C (bez termoobiegu)** lub dłużej, do suchego patyczka. Wyciągamy ciasto z piekarnika i studzimy.
7. Ostudzone ciasto wyciągamy z formy i za pomocą noża ścinamy wierzch.

8. Nakładamy rant na ciasto. Jeśli piekliśmy w formie z dnem, to rant można zrobić z papieru do pieczenia. Nasączamy ciasto wodą z kakao.
9. Wykładamy na ciasto mus truskawkowy. **Wkładamy truskawkowe serce do lodówki na całą noc**.
10. Następnego dnia delikatnie ściągamy z ciasta rant i dekorujemy je kremem z białą czekoladą.
Do dekoracji użyłam tylki Wilton 1M.

Mus truskawkowy – mus truskawkowy lub malinowy.

- 375 g truskawek mrożonych/świeżych
- 50-55 g cukru, do smaku
- 13 g żelatyny + 3,5 łyżki zimnej wody*
- 225 g/ml śmietanki kremówki **30/36%, schłodzonej**

1. Żelatynę zalewamy wodą i odstawiamy na ok 7 min, do napęcznienia.
2. Mrożone truskawki umieszczamy w garnuszku i zasypujemy cukrem. Podgrzewamy na małym ogniu. Gdy truskawki zmiękną i puszczą sok wyłączamy palnik. Blenderem miksujemy truskawki, aby otrzymać gładkie puree (**wyszło ok 410 g, jeśli wyjdzie więcej to odlewamy nadmiar**).
3. Podgrzewamy puree truskawkowe do momentu wrzenia. Następnie zdejmujemy garnuszek z ognia i dodajemy napęczniałą żelatynę. Mieszamy energicznie całość, aż żelatyna całkowicie się rozpuści. **Studzimy otrzymane puree truskawkowe**.
4. W misce, za pomocą miksera (szybkie obroty) ubijamy śmietankę. **Ale nie ubijamy jej do końca, na sztywny krem. Ma być lekko luźna (będzie spadać z łyżki). Śmietanki do musu nie ubijamy do końca. Gdy ubijemy śmietankę na sztywno, to dodatkowe mieszanie, łącząc śmietankę z puree, powoduje warzenie się musu.**
Odkładamy mikser.

5. **Następnie łyżkę śmietanki dodajemy do ostudzonego puree i mieszamy delikatnie całość za pomocą łyżki/szpatułki. Gdy puree połączy się ze śmietanką dodajemy powoli resztę śmietanki i mieszamy całość, tylko do połączenia się składników. Mus wyjdzie luźny (nie zwarzony), ale taki ma być. Można go na chwilę włożyć do lodówki, aby lekko stężał, zanim wyłożycie go na biszkopt (jeśli boicie się, że wam spłynie z biszkoptu).**

6. Można dodać puree do śmietanki, ale starajcie się wlać puree tak, by spłynęło po ściance miski i delikatnie połączyło się ze śmietanką.
7. Gotowy mus truskawkowy **od razu wykładamy na ciasto. Nie schładzamy go w misce do następnego dnia.**
8. **Świeże truskawki miksujemy blenderem na gładkie puree**. Dodajemy cukier i podgrzewamy do momentu wrzenia. Następnie wyłączamy palnik i dodajemy żelatynę.

Krem do dekoracji z białą czekoladą – krem do dekoracji:

- 350 g/ml śmietany kremówki **36%**
- 90 g białej czekolady, połamanej
- 150-200 g/ml serka mascarpone, **schłodzonego**
- różowy/czerwony barwnik spożywczy

1. W małym rondelku podgrzewamy kremówkę, aż będzie bardzo gorąca (nie doprowadzamy do wrzenia). Wyłączamy palnik. Dodajemy połamaną czekoladę i barwnik spożywczy. Mieszamy całość, aż uzyskamy gładką i jednolitą masę (jeśli zostaną grudki w masie, to przecedzamy ją przez sitko). Odstawiamy do wystudzenia. Przykrywamy rondelek folią spożywczą i **wkładamy na noc do lodówki**.
2. Następnie umieszczamy w misce **schłodzoną** masę czekoladową i serek mascarpone. Przy pomocy miksera (średnie obroty) mieszamy całość, aż uzyskamy gęsty krem. W trakcje mieszania możemy dodać więcej barwnika, jeśli zajdzie taka potrzeba.
3. Długość miksowania zależy od gęstości śmietanki. Krem z rzadszą śmietanką (30%) ubija się dłużej.
4. Gotowy krem przekładamy do rękawa cukierniczego z tylką i dekorujemy ciasto. Podczas dekorowania staramy się trzymać worek z kremem tak, aby nie ogrzewać go całą dłonią (krem pod wpływem ciepła zwarzy się).

Nasączenie:

- 1/4 szkl wody
- 1 łyżeczka kakao

Wodę mieszamy z kakao. Uważajmy z nasączeniem, aby nie 'zalać’ ciasta.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki muszą być w temperaturze pokojowej, oprócz składników na mus i krem.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Do kremu z białą czekoladą użyłam śmietanki **36%**. Jeśli użyjesz 30% radzę zwiększyć ilość mascarpone, aby krem był stabilniejszy.
4. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 170°C. Piekłam babeczki na najniższym poziomie piekarnika.

Smacznego

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz

go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.