

Walentynkowy Bento Cake



Potrzebne narzędzia*:

- rant do Bento Cake okrągły lub w kształcie serca
- blaszka do pieczenia
- folia rantowa o wysokości 6 cm
- okrągły wykrawacz o średnicy 8 - 8,5 cm (korzystam z takiego zestawu okrągłych wykrawaczy) lub wykrawacz w kształcie serca nieco mniejszy od rantu (korzystam z takiego zestawu wykrawaczy)
- pudełko do Bento Cake
- walentynkowy decor do Bento Cake (wykorzystałam decory od Miniowe Formy 3d)
- patera obrotowa
- skrobka
- mikser ręczny lub blender z końcówką do ubijania
- blender
- waga kuchenna np. taka
- waga jubilerska
- silikonowa szpatułka
- garnek, miska, sitko
- papier do pieczenia
- folia spożywcza

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?

Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",

który obniży ceny w sklepie Stodka Pasja o 5 %,

a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Stodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Walentynkowy Bento Cake



Składniki:

Biskopt cytrynowy:

1 duże jajko
30 g drobnego cukru
30 g mąki pszennej
skórka z połowy cytryny

Nasączenie:

25 g soku z cytryny
25 g gorącej wody
1 łyżeczka cukru

Żelka prosecco:

70 g prosecco (użyłam różowego prosecco extra dry)
1,4 g żelatyny (bloom 180) + 8 g wody

Mus truskawkowy:

100 g truskawek (mogą być mrożone)
12 g cukru
łyżeczka soku cytrynowego
3,5 g żelatyny (180 bloom)
60 g śmietany kremówki 36%

Tynk maślany:

100 g miękkiego masła
25 g mleka 3,2%
25 g drobnego cukru
35 g mleka w proszku

Walentynkowy Bento Cake



Opis wykonania Bento Cake:

Biszkopt:

1. Białko ubij na dość sztywną pianę.
2. Stopniowo dodawaj cukier nie przerywając ubijania. Ubijaj aż masa będzie sztywna i błyszcząca, a cukier całkowicie się rozpuści.
3. Dodaj żółtko i ubij do połączenia.
4. Dodaj przesianą mąkę oraz skórkę z cytryny. Następnie delikatnie wymieszaj szpatułą.
5. Ciasto przelej do rantu zabezpieczonego od spodu papierem do pieczenia. Następnie wstaw do piekarnika nagrzanego do 170°C i piecz około 30 minut do suchego patyczka.
6. Biszkopt pozostaw w rancie do wystudzenia. Następnie wyciągnij z rantu.
7. Odkrój wierzch, biszkoptu a resztę przekrój na dwa blaty każdy o wysokości około 1,5 cm.

Nasączenie:

Wszystkie składniki wymieszaj ze sobą tak, aby cukier się rozpuścił.

Żelka prosecco:

1. Przygotuj okrągły wykrawacz lub w kształcie serca. Od spodu zabezpiecz go folią spożywczą. Ustaw na talerzyku lub innej prostej podkładce i wstaw do zamrażarki na czas przygotowania żelki.
2. Żelatynę zalej wodą i odstaw do napęcznienia.
3. W garnuszku umieść prosecco i podgrzej do wrzenia.
4. Dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj do jej rozpuszczenia.
5. Przestudź, a następnie przelej do okrągłej formy o średnicy 8 cm.
6. Żelkę umieść w zamrażarce na co najmniej godzinę. Następnie wykrój ostrym nożykiem i wyjmij z formy.

Walentynkowy Bento Cake



Mus truskawkowy

1. Truskawki wraz z cukrem i sokiem cytrynowym umieść w garnuszku i podgrzewaj do czasu aż owoce zaczną się rozpadać a cukier całkowicie się rozpuści.
2. W małym garnuszku umieść żelatynę i zalej niewielką ilością wody. Odstaw na kilka minut, aż żelatyna napęcznieje.
3. Gorące truskawki zblenduj i przetrzyj przez sitko żeby pozbyć się pestek.
4. Żelatynę wymieszaj z truskawkowym puree. Odstaw do wystudzenia. Mieszanka powinna osiągnąć temperaturę zbliżoną do pokojowej, ale ważne żeby nie zaczęła tężeć.
5. W misie miksera umieść schłodzoną śmietankę i ubij ją na 3/4 (śmietanka nie będzie zupełnie sztywna).
6. Do wystudzonego musu truskawkowego dodaj 1/3 ubitej śmietanki i dokładnie wymieszaj.
7. Dodaj resztę śmietanki w dwóch turach, delikatnie mieszając po każdym dodaniu. Odstaw do lekkiego zgęstnienia, ale nie doprowadź do stężenia musu.

Składanie Bento Cake:

1. Rant umieść na dowolnym podkładzie - będzie potrzebny tylko do przenoszenia tortu do lodówki i podczas tynkowania. Wykończony Bento Cake i tak włożysz do pudełka bez podkładu.
2. Nasącz pierwszy blat biszkoptu i umieść w rancie. Na górę ułóż żelkę prosecco.
3. Następnie wylej gęstniejący mus truskawkowy i przykryj nasączonym z obu stron drugim blatem biszkoptu.
4. Wierzch tortu przykryj folią spożywczą i wstaw do lodówki na 6 godzin lub na całą noc.
5. Otynkuj tort ulubionym tynkiem.
6. Udekoruj tort rozetkami z kremu, kolorową posypką (polecam posypki od Słodkiego Bufetu) lub wykorzystaj mini decory dedykowane właśnie Bento Cake - użyłam pięknych dekorów od Miniowe Formy 3d.

Walentynkowy Bento Cake



Tynk maślany:

1. Mleko w proszku przesiej i odstaw na bok.
2. W małym garnuszku podgrzej mleko z cukrem, aż cukier się całkowicie rozpuści. Pozostaw do przestygnięcia.
3. Masło utrzyj na jasną i puszystą masę - zajmie to około 10 minut.
4. Do masła dodaj przesiane mleko w proszku i przestudzone mleko z cukrem w dwóch turach. Mieszaj przez chwilę na wysokich obrotach.
5. Tak przygotowany tynk trzeba odpowietrzyć. Mieszaj na najniższych obrotach miksera przez 10 minut lub wymieszaj delikatnie szpatułą.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)