

# Biszkopt ze wzorem



## Potrzebne narzędzia\*:

- folia rantowa (użyłam takiej o wysokości 10 cm bo jej używam do składania tortów, ale do tych deserków lepiej sprawdzi się niższa 8 cm lub nawet 6 cm ; opcjonalnie możesz użyć odpowiednio dociętej okładki do skoroszytu lub folii aluminiowej)
- duża i mała szpatuła cukiernicza (bardzo przydatne narzędzie, często będziesz z niego korzystać; w tym przepisie wykorzystuję małą wygiętą szpatułkę o długości 4 cali oraz dużą - 10 cali)
- szablony (tutaj znajdziesz ich mnóstwo)
- rękaw cukierniczy (używam silikonowego)
- tyłka z okrągłym otworem (użyłam takiej, ale tyłka nie jest konieczna)
- mata silikonowa
- waga kuchenna (np. taka)
- pędzelek silikonowy do nasączania biszkoptu (np. taki)
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymałe najdłużej ze wszystkich)
- garnek
- mikser
- blacha z piekarnika
- papier do pieczenia
- sitko
- nóż
- nożyczki
- linijka (np. taka)
- taśma klejąca

\*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?  
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",  
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,  
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



**Słodka Pasja**  
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

# *Biszkopt ze wzorem*



Potrzebne składniki (na 6 deserków):

## **Krem czekoladowy:**

250 g śmietany 30% lub 36%

150 g deserowej czekolady (użyłam Icam Mabel 56%)

250 g serka mascarpone

## **Frużelina wiśniowa:**

200 g wiśni (mogą być mrożone)

2,5 łyżki cukru

1 płaska łyżeczka żelatyny

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej

1 łyżka soku z cytryny

## **Pasta ozdobna do wzorów:**

90 g miękkiego masła

90 g cukru pudru

90 g mąki pszennej

1 białko

1 łyżka kakao

## **Biszkopt:**

2 jajka

60 g + 20 g cukru

60 g mąki migdałowej lub dokładnie zmielonych migdałów bez skórki

25 g mąki pszennej

20 g rozpuszczonego masła

2 białka

# Biszkopt ze wzorem



Opis przygotowania:

## Najlepszy na świecie krem czekoladowy:

1. Śmietankę podgrzej niemal do wrzenia. Zdejmij z ognia i dodaj czekoladę. Odczekaj 2 minuty i wymieszaj.
2. Ganache schowaj do lodówki na min. 12 godzin.
3. Schłodzony ganache ubij z serkiem mascarpone.

## Frużelina wiśniowa:

1. Żelatynę zalej ją niewielką ilością wody i odstaw.
2. Wiśnie zagotuj z cukrem aż się rozpuści.
3. Mąkę ziemniaczaną wymieszaj z łyżką wody i wlej do wiśni. Zagotuj mieszając.
4. Żelatynę podgrzej tylko to rozpuszczenia. Dodaj do gorących wiśni i dokładnie wymieszaj.
5. Frużelinę odstaw do wystudzenia.

## Pasta ozdobna do biszkoptu:

1. Utrzyj masło z cukrem pudrem. Dodaj kakao i mąkę. Wymieszaj.
2. Dodaj białko i zmiksuj.
3. Na blaszkę wyłożoną matą silikonową ułóż szablony i nałóż na nie masę przy pomocy szpatułki. Delikatnie usuń szablon. Umieść blachę na 1-2h w lodówce.

## Biszkopt:

1. Jajka ubij z 60 g cukru.
2. Dodaj mąkę pszenną i migdałową i wymieszaj.
4. 2 białka ubij przez chwilę i dodaj 20 g cukru i dalej ubijaj.
5. Do masy z całych jaj dodawaj stopniowo (w trzech partiach) ubite białka mieszając delikatnie.
6. Dodaj rozpuszczone masło i wymieszaj.
7. Masę wyłóż na schłodzony wzór i wyrównaj.
8. Piecz w 190°C przez 10-12 minut.
9. Obkrój brzegi jeszcze ciepłego ciasta. Odwróć je i usuń matę silikonową.
10. Pokrój biszkopt na części.

## *Biszkopt ze wzorem*



Opis przygotowania:

### **Składanie deseru:**

1. Dotnij folię rantową i oprósz cukrem pudrem.
2. Biszkopt ułóż na jednym końcu folii i zwiń łącząc oba końce.
3. Krem przełóż do worka cukierniczego i wyszprycuj trochę do środka biszkoptu.
4. Na kremie umieść łyżeczkę frużeliny. Wypełnij biszkopt nakładając krem naprzemiennie z frużeliną.
5. Wyrównaj wierzch i schłódź deser w lodówce.

### **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)