

Kawowy torcik musowy



Potrzebne narzędzia*:

- okrągła forma silikonowa (pojemność około 1050 ml)
- tortownica lub rant cukierniczy o średnicy 15 cm
- waga kuchenna (np. taka)
- rękaw cukierniczy wielorazowy lub jednorazowy
- tyłka 1a z okrągłą końcówką
- termometr cukierniczy
- zamsz jadalny (biały)
- złoty barwnik i spirytus (opcjonalnie)
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzyma najdłużej ze wszystkich)
- garnek, miski
- sitko
- mikser
- blacha z piekarnika

**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

Kawowy torcik musowy



Potrzebne składniki (na 8 porcji):

Biszkopt ladyfigers:

- 2 jajka (białka i żółtka oddzielnie)
- 50 g drobnego cukru
- 50 g mąki pszennej
- cukier puder (do posypania)
- mocna kawa (do nasączenia), użyłam kawy [Caprissimo Fragrante](#)

Kawowy karmel:

- 100 g cukru
- 45 g masła
- 60 ml śmietanki 30%
- 50 ml mocnej kawy, użyłam kawy [Caprissimo Fragrante](#)

Bawarski krem kawowy:

- 150 g mleka
- 150 g śmietany kremówki 30% (I)
- 40 g kawy w ziarnach, użyłam kawy [Caprissimo Fragrante](#)
- 3 żółtka (60 g)
- 80 g cukru
- 8 g żelatyny
- 350 g śmietany kremówki, schłodzonej (II)

Kakaowa polewa lustrzana:

- 150 g cukru
- 50 ml wody
- 50 g kakao
- 100 ml śmietany kremówki 30%
- 8 g żelatyny (2 łyżeczki)

Dodatkowo do dekoracji:

- [zamsz jadalny](#) (biały)

Kawowy torcik musowy



Opis przygotowania:

Biszkopt ladyfingers:

1. Białka ubij na dość sztywną pianę.
2. Partiami dodawaj cukier, łyżka po łyżce, i ubijaj do rozpuszczenia cukru.
3. Dodaj żółtka i ubijaj do połączenia składników.
4. Wsyp mąkę i delikatnie wymieszaj.
5. Ciasto przełóż do rękawa cukierniczego. Na macie silikonowej wyszprycuj 2 koła o średnicy ok. 15 cm. Ciasto, które Ci pozostanie wyciśnij obok.
6. Ciasto posyp cukrem pudrem i pozostaw na 5 minut.
7. Jeszcze raz oprósz cukrem pudrem i piecz w temperaturze 180°C przez około 16-18 minut, aż będą lekko złote.
8. Przy użyciu rantu dotnij blaty do średnicy 15 cm.
9. Wystudzone blaty dokładnie nasącz kawą.

Karmel kawowy

1. Cukier umieść w garnku i podgrzewaj na średnim ogniu aż nabierze bursztynowego koloru.
2. Dodaj masło i wymieszaj ciągle podgrzewając.
3. Dodaj śmietankę z kawą i gotuj jeszcze przez chwilę ciągle mieszając.
4. Kawowy karmel przelej do słoiczka.

Kawowy torcik musowy



Opis przygotowania:

Bawarski krem kawowy:

1. Ziarna kawy potłucz. Dodaj do mleka i śmietanki (I). Podgrzej prawie do wrzenia. Potem zdejmij garnek z palnika i odstaw na 15 minut.
2. Odcedź ziarna kawy.
3. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
4. Ubij żółtka z cukrem aż masa zbieleje i zgęstnieje.
5. Zagotuj kawową mieszankę śmietankowo-mleczną.
6. Do masy jajecznej wlej $\frac{1}{3}$ gorącej mieszanki, energicznie mieszając.
7. Zahartowaną masę jajeczną przelej do garnka z pozostałą mieszanką śmietankowo-mleczną i gotuj na małym ogniu, bez przerwy mieszając aż krem trochę zgęstnieje.
8. Dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj. Krem wystudź i schłódź w lodówce, ale nie dopuść do ścięcia.
9. W osobnym naczyniu ubij śmietankę (II) na $\frac{3}{4}$ – ma mieć gęstą konsystencję ale nie powinna być sztywna.
10. Jedną trzecią ubitej śmietany dodaj do schłodzonego kremu i energicznie ubijaj, aby spulchnić krem. Dodaj resztę śmietany i delikatnie wymieszaj.

Składanie torciku:

1. Na blaty biszkoptowe wyłóż karmel.
2. Do formy silikonowej wlej połowę kremu. Na kremie ułóż biszkopt, karmelem do dołu.
3. Wlej resztę kremu i na wierzchu ułóż drugi biszkopt.
4. Torcik włóż do zamrażarki na kilka godzin aż zupełnie się zamrozi.

Kawowy torcik musowy



Opis przygotowania:

Kakaowa polewa lustrzana:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
2. W garnku umieść wodę z cukrem i podgrzewaj do czasu aż cukier całkowicie się rozpuści.
3. Dodaj śmietankę i przesiane kakao. Następnie wymieszaj delikatnie różgą kuchenną do połączenia. Ponownie ustaw na kuchence i doprowadź do wrzenia.
4. Jeżeli powstaną grudki to przelej polewę przez sitko.
5. Dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj do jej rozpuszczenia.
6. Podczas mieszania powstają pęcherzyki powietrza – aby się ich pozbyć przelej polewę przez drobne sitko. Przykryj folią spożywczą (folia powinna dotykać powierzchni polewy, aby nie powstał kożuch) i odstaw do wystudzenia do temperatury 35 – 37°C.

Dekoracja torciku:

1. Paterę obrotową wyłóż folią spożywczą i ustaw na niej szeroki kubek lub kokilkę. Zamrożony torcik wyjmij z formy silikonowej i połóż kubku.
2. Torcik spryskaj zamszem w sprayu. Jedną ręką obracaj paterę, a drugą przyskać i ciągle poruszać sprayem prawo-lewo lub góra-dół. Nakładaj zamsz z odległości ok 20 cm.
3. Oblej torcik polewą kakaową tylko z jednej strony.
4. Torcik przełóż od razu na talerz lub podkład i wstaw do lodówki na kilka godzin, żeby środek całkowicie się rozmroził.

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)