

Czekoladowo-wisniowe monoporcje

Potrzebne narzędzia*:

- perforowane obręcze do kruchych spodów o średnicy 8 cm
- forma silikonowa mini eclipse (pojemność formy to 6 x 40 ml)
- okrągły wykrawacz o średnicy nieco mniejszej niż średnica ringów do ciasta kruchego - korzystam z takiego zestawu wykrawaczy.
- silikonowa mata perforowana, opcjonalnie możesz użyć zwykłej maty silikonowej lub papieru do pieczenia
- wałek do ciasta (np. taki)
- listwy dystansowe o grubości 3 mm (nie są konieczne, ale dzięki nim idealnie rozwałkujesz ciasto)
- wielorazowy lub jednorazowy rękaw cukierniczy
- okrągła tylka (nie będzie potrzebna gdy użyjesz jednorazowego rękawa - wystarczy że odpowiednio dotniesz jego końcówkę)
- waga kuchenna
- termometr cukierniczy
- papier do pieczenia
- blender
- mikser
- duża miska
- kratka do studzenia
- garnuszek, sitko
- folia spożywcza

**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

Czekoladowo-wiśniowe monoporcje



Potrzebne składniki na 6 monoporcji:

Kruche spody (sable) – ok. 8 korpusów:

215 g mąki pszennej
35 g mąki migdałowej
25 g kakao
95 g cukru pudru
120 g zimnego masła (pokrojonego)
szczypta soli
1 jajko (50-60 g)

Ganache czekoladowe:

250 ml śmietany kremówki 30%
150 g czekolady deserowej

Frużelina wiśniowa:

100 g wydrylowanych wiśni (mogą być mrożone)
1 łyżka cukru
1/2 łyżeczki skrobi ziemniaczanej
2 g żelatyny (1/2 łyżeczki)

Mus wiśniowy:

150 g wydrylowanych wiśni (mogą być mrożone)
1 łyżka cukru
6 g żelatyny
1 łyżka soku z cytryny
120 ml śmietany kremówki 30% (schłodzonej)

Polewa lustrzana:

75 g glukozy w płynie
75 g cukru
35 g wody
75 g białej czekolady
50 g mleka skondensowanego, słodzonego
5 g żelatyny

Opis przygotowania:

Krucze spody:

1. W misie miksera umieść wszystkie składniki oprócz jajka i zagnieć do uzyskania ciasta o konsystencji kruszonki.
2. Potem dodaj jajko i dalej zgniataj aż ciasto stanie się gładkie i jednolite.
3. Ciasto rozwałkuj pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia na grubość około 3 mm.
4. Następnie ciasto włóż do zamrażarki na 15-20 minut.
5. Z ciasta wytnij paski o szerokości 2,5 cm i wyłóż nimi boki ringów. Następnie dotnij pasek nożem i sklej oba końce, tak aby podczas pieczenia ciasto nie rozdzieliło się. Delikatnie dociśnij ciasto do obręczy.
6. Formy z ciastem ustaw na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia lub matą silikonową. Wytnij okręgi o średnicy nieco mniejszej niż średnica ringów i wyłóż nimi spody tart.
7. Schłódź w lodówce przez 30 minut.
8. Nożem odetnij wystające ponad obręcz ciasto.
9. Spody nakłuj widelcem.
10. Włóż do piekarnika nagrzanego do 160°C i piecz przez 15 minut w trybie górą-dół.

Ganache czekoladowe:

1. Śmietankę umieść w niewielkim garnuszku i podgrzej prawie do wrzenia.
2. Następnie dodaj posiekaną czekoladę i odstaw na 2 minuty.
3. Po tym czasie wymieszaj czekoladę ze śmietanką do uzyskania gładkiej masy. Wystudź a następnie schłódź przez noc w lodówce.
4. Następnego dnia umieść schłodzone ganache w misie miksera i ubij na puszystą masę. Przełóż do worka cukierniczego zakończony okrągłą tyłką.

Czekoladowo-wiśniowe monoporcje



Fruzelina wiśniowa:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i dostaw do napęcznienia.
2. W garnuszku umieść wiśnie wraz cukrem. Podgrzewaj do czasu aż wiśnie puszczą sok a cukier się rozpuści.
3. Skrobię ziemniaczaną wymieszaj z łyżką wody i dodaj do wiśni. Następnie zagotuj całość.
4. Garnek zdejmij z palnika i dodaj napęczniałą żelatynę. Wymieszaj dokładnie do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny. Następnie wystudź.

Mus wiśniowy:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
2. W garnuszku umieść wiśnie, cukier i sok z cytryny. Podgrzewaj do czasu aż owoce puszczą sok a cukier się rozpuści.
3. Zblenduj wiśnie.
4. Następnie przetrzyj przez sitko aby pozbyć się skórek.
5. Do gorącego puree owocowego dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj dokładnie do jej rozpuszczenia. Wystudź, ale nie pozwól masie stężeć.
6. Ubij śmietanę kremówkę na 3/4 (nie musi być bardzo sztywna) i wymieszaj delikatnie z wiśniami.
7. Następnie wypełnij musem formę silikonową. Wstaw do zamrażarki na całą noc.

Czekoladowo-wiśniowe monoporcje



Polewa lustrzana:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
2. W małym garnuszku umieść cukier, glukozę i wodę. Podgrzewaj do rozpuszczenia się cukru.
3. Dodaj mleko skondensowane, wymieszaj do połączenia i podgrzej.
4. Garnek zdejmij z palnika, dodaj połamaną w kostki czekoladę i napęczniałą żelatynę. Wymieszaj całość do połączenia.
5. Dodaj barwnik spożywczy w żelu i wymieszaj.
6. Aby pozbyć się pęcherzyków powietrza, które nie wyglądają ładnie na deserze, przetrzyj polewę przez sitko. Możesz też stuknąć miską kilka razy o blat.
7. Przykryj folią spożywczą tak, aby stykała się z powierzchnią polewy i odstaw do wystudzenia do temperatury 32 - 35° C.
8. Przygotuj dużą miskę (lub blaszkę) i ustaw na niej kratkę do studzenia. Zamrożone musy wiśniowe wyjmij z formy i ustaw na kratce.
9. Gdy polewa lustrzana osiągnie odpowiednią temperaturę, oblej nią zamrożone musy wiśniowe. Pozostaw na chwilę, aby nadmiar polewy spłynął.

Składanie deseru:

1. Krem czekoladowy wyszprycuj na kruche spody tworząc rant taki jak na zdjęciu poniżej.
2. Środek napełnij frużeliną wiśniową.
3. Dopełnij kremem i wyrównaj powierzchnię za pomocą noża lub szpatuły. Wiśnie nie muszą być całkowicie przykryte czekoladowym ganache, ale pamiętaj żeby powierzchnia tartaletki była w miarę równa.
4. Na górę ułóż mus wiśniowy oblane polewą lustrzaną. Odstaw na godzinę do lodówki aby mus zdążył się rozmrozić. Przed podaniem deseru udekoruj go świeżą wiśnią.

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)