

# Monoporcje delikje



## Potrzebne narzędzia\*:

- forma silikonowa do monoporcji w kształcie serc – jej pojemność to 8 x 90 ml
- foremka w kształcie serca – rozmiar dobieram tak, aby wycięty biszkopt pasował do otworu formy silikonowej do monoporcji
- forma do pieczenia o wymiarach 25x16 cm (użyłam rantu regulowanego)
- waga kuchenna (np. taka)
- patyczek do szaszłyków
- blacha do pieczenia
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- talerz obrotowy
- zamsz w sprayu
- złoto jadalne (opcjonalnie)
- folia spożywcza
- tarka kuchenna
- mikser
- miska
- sztywna podkładka lub deska do krojenia
- silikonowa szpatułka
- podkłady do deserów tzw. bankietówki (opcjonalnie)

\*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

Potrzebne składniki (ok 8-10 porcji):

**Biskopt:**

- 3 duże jajka
- 80 g cukru
- 75 g mąki pszennej

**Domowa galaretka pomarańczowa:**

- 600 ml soku pomarańczowego
- 90 g cukru
- skórka z 1 dużej pomarańczy
- 24 g żelatyny
- 50 ml wody

**Dodatkowo:**

- 320 g czekolady deserowej
- 160 g masła kakaowego
- zamsz w sprayu

Opis przygotowania:

**Biskopt:**

1. Białka ubij na dość sztywną pianę.
2. Partiami dodawaj łyżka po łyżce, i ubijaj do rozpuszczenia cukru.
3. Dodaj żółtka i ubijaj do połączenia składników.
4. Wsyp suche składniki do masy jajecznej i delikatnie wymieszaj.
5. Masę przełóż do rantu lub formy.
6. Piecz w temperaturze 180°C przez 25 minut lub dłużej.
7. Wystudź biskopt i wykrój serduszka.

## Galaretka pomarańczowa:

1. Sok, skórkę i cukier podgrzej niemal do wrzenia.
2. Żelatynę zalej zimną wodą i odstaw na kilka minut do napęcznienia.
3. Dodaj do gorącego soku i dokładnie wymieszaj, aż się rozpuści. Odstaw do całkowitego wystudzenia.

## Składanie deseru:

1. Wlej galaretkę do 3/4 wysokości formy.
2. Poczekaj, aż galaretka zacznie tężeć.
3. Wciśnij biszkopty w galaretkę. Formę włóż na kilka godzin do zamrażarki (najlepiej na całą noc).

## Oblewanie czekoladą

1. Czekoladę i masło kakaowe podgrzewaj w seriach po 30 sekund (moc 600 W). Po każdej serii dokładnie wymieszaj zawartość miski. Gdy zobaczysz, że czekolada zaczęła się topić to przejdź na 10 sekundowe serie. Ogrzewaj i mieszaj do momentu aż wszystko się rozpuści.
2. Zamrożone monoporcje wyjmij z formy silikonowej i nabij na patyczek.
3. Zanurzaj w czekoladzie tak, aby pokryć ciastko z każdej strony.
4. Wyjmij deser z czekolady, unieś i odczekaj chwilę aż czekolada ścieknie i zastygnie. Zdejmij deser z patyczka i odłóż na paterę obrotową owiniętą folią spożywczą.
5. Desery spryskaj zamsem i umieść w lodówce na 2-3 godziny, żeby się rozmroziły.

## 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)