

Manoparcje złotwie



Potrzebne narzędzia*:

- silikonowa forma geometryczna, okrągła (jej pojemność to 6 x 80 ml)
- forma silikonowa na kulki o średnicy 3 cm (15 x 18 ml)
- podłużna forma - model J-Silicone Mold (opcjonalnie)
- regulowany rant cukierniczy lub tortownica o średnicy 18 cm
- blaszka lub podkładka pod rant
- okrągły wykrawacz o średnicy 5 cm (korzystam z takiego zestawu okrągłych wykrawaczy)
- biała masa cukrowa (korzystam z Saracino)
- czarna masa cukrowa lub czarny barwnik w żelu do zabarwienia białej masy
- wałek do masy cukrowej
- tylka 1a lub wykrawaczka z okrągłym otworem o średnicy około 1,3 cm do wycięcia oczu
- deska do krojenia lub sztywna podkładka (do przenoszenia wypełnionych foremek)
- mikser
- szpatułka silikonowa
- garnek, miski, sitko

*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

Manoparcje żółwie



Potrzebne składniki:

Biskopt kakaowy:

2 jaja (białka i żółtka oddzielnie)

65 g cukru

60 g mąki pszennej

15 g kakao

Mus z mlecznej czekolady:

8 g żelatyny

100 ml mleka 3,2%

150 g mlecznej czekolady

200 ml śmietany kremówki 30%

Mus kokosowy:

6 g żelatyny

2 łyżki pasty kokosowej

90 ml mleka 3,2%

150 g białej czekolady

100 ml śmietany kremówki 30%

Musisz inne kupić akcesoria?
Zajrzyj do [sklepu Słodka Pasja](#) i [Miniowe Formy 3D!](#)
Z kuponem rabatowym "cakeitpl" otrzymasz
5% rabatu na całe zamówienie!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Monoporcje żółwie



Opis przygotowania:

Biskopt:

1. Mąkę i kakao przesiej i odstaw na bok.
2. Białko ubij na sztywną piankę. Następnie stopniowo dodawaj cukier i ubijaj aż cukier się rozpuści a masa będzie lśniąca.
3. Dodaj żółtka jedno po drugim i ubij.
4. Masę jajeczną wymieszaj delikatnie z mąką i kakao.
5. Ciasto przelej do rantu lub tortownicy. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 160°C i piecz przez około 20 minut lub do tzw. suchego patyczka. Następnie wyjmij i wystudź.
6. Okrągłym wykrawaczem (rozmiar musi pasować do otworu w formie silikonowej) wytnij 6 krążków.

Mus z mlecznej czekolady:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.
2. Do garnuszka wlej mleko i podgrzewaj prawie do wrzenia.
3. Do gorącego mleka dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj do jej rozpuszczenia.
4. Do wciąż gorącego mleka dodaj połamaną w kostki czekoladę i wymieszaj do powstania gładkiej i jednolitej konsystencji. Następnie odstaw na chwilę do przestudzenia, ale nie pozwól masie stężeć.
5. W osobnym naczyniu ubij na półsztywno schłodzoną śmietanę kremówkę.
6. Ubitą śmietanę dodaj do masy czekoladowej i delikatnie wymieszaj do połączenia.

Musisz inne kupić akcesoria?

Zajrzyj do [sklepu Słodka Pasja](#) i [Miniowe Formy 3D!](#)

Z kuponem rabatowym "cakeitpl" otrzymasz

5% rabatu na całe zamówienie!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Monoporcje żółwie



7. Formę silikonową w kształcie geometrycznych półkul ustaw na twardej podkładce. Następnie wypełnij otwory do 3/4 wysokości.

8. W każdy otwór włóż biszkoptowy krążek (przed włożeniem biszkopty możesz posmarować grubą warstwą dżemu lub konfitury - ja użyłam dżemu wiśniowego) i lekko dociśnij. Nadmiar musu zbierz łyżeczką. Tak przygotowane monoporcje włóż do zamrażarki na kilka godzin lub na całą noc.

Mus kokosowy:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw do napęcznienia.

2. Mleko i pastę kokosową podgrzej prawie do wrzenia.

3. Następnie dodaj napęczniałą żelatynę i wymieszaj do jej rozpuszczenia.

4. Do wciąż gorącego mleka dodaj połamaną w kostki czekoladę i wymieszaj do powstania gładkiej i jednolitej konsystencji. Następnie odstaw na chwilę do przestudzenia, ale nie pozwól masie stężeć.

5. W osobnym naczyniu ubij na póższywno śmietanę kremówkę i dodaj ją do przestudzonego musu czekoladowego.

6. Formę silikonową z otworami w kształcie kul ustaw na twardej podstawce. Otwory napełnij musem kokosowym. Następnie wstaw do zamrażarki na kilka godzin lub na całą noc.

Zamrożone musy czekoladowe i kokosowe wyjmij z formy i ułóż na talerzu. Głowę, płetwy i ogonek ułóż wokół czekoladowej skorupy. Tak uformowanego żółwia włóż do lodówki na kilka godzin aby musy się rozmroziły. Tuż przed podaniem umocuj na głowie oczy z masy cukrowej.

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)