

Porzeczkowy torcik musowy z pieczonym kremem czekoladowym



Potrzebne narzędzia*:

- okrągła forma silikonowa - pojemność około 1050 ml
- tortownica lub rant cukierniczy o średnicy 15 cm (takiej wielkości jest otwór w mojej okrągłej formie silikonowej)
- folia rantowa (opcjonalnie)
- waga kuchenna (np. taka)
- silikonowa szpatułka (używam szpatułki z Ikei, wytrzymała najdłużej ze wszystkich)
- garnek
- sitko
- miseczki
- mikser
- blacha z piekarnika
- barwniki spożywcze w żelu (użyłam turkusowego i białego barwnika marki Wilton, turkusowy "Teal" daje na prawdę piękny efekt)

**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

Porzeczkowy torcik musowy z pieczonym kremem czekoladowym



Potrzebne składniki (na 8 porcji):

Biszkopt orzechowy:

10 g zmielonych orzechów laskowych (jeżeli mielisz je samodzielnie to obierz orzechy najpierw ze skórek - jak to zrobić dowiesz się [z tego wpisu](#))

1 łyżeczka kakao

30 g mąki pszennej

40 g cukru

szczypta proszku do pieczenia

1 jajko

30 g roztopionego i przestudzonego masła

Pieczony krem czekoladowy:

1 jajko

40 g cukru

50 g czekolady deserowej

30 g masła

pół łyżeczki skrobi ziemniaczanej

1 łyżeczka likieru porzeczkowego Creme de cassis (opcjonalnie)

Żelka porzeczkowa:

250 g czarnej porzeczki (może być mrożona)

50 g cukru

1 łyżka soku z cytryny

2 łyżeczki żelatyny

*Porzeczkowy torcik musowy
z pieczonym kremem czekoladowym*



Potrzebne składniki:

Mus porzeczkowy:

350 g czarnej porzeczki

80 g cukru

15 g żelatyny

2 łyżki soku z cytryny

400 g śmietany kremówki 30%

Polewa lustrzana (mirror glaze):

150 g płynnej glukozy

150 g cukru

75 ml wody

150 g białej czekolady

100 g słodzonego mleka skondensowanego

10 g żelatyny

barwnik spożywczy

Porzeczkowy torcik musowy z pieczonym kremem czekoladowym



Opis przygotowania:

Biskopt orzechowy:

1. Przesiane i wymieszaj suche składniki.
2. Ubij jajko z cukrem. Wsyp suche składniki i wymieszaj.
3. Dodaj roztopione masło. Wymieszaj.
4. Ciasto przełóż do formy lub rantu i piecz w 200° C przez około 8 minut. Wystudź.

Porzeczkowo-czekoladowy torcik musowy, biskopt orzechowy

1. Ubij jajko z cukrem.
2. Czekoladę z masłem rozpuść w kąpeli wodnej. Wymieszaj z masą jajeczną.
3. Dodaj skrobię i likier. Wymieszaj.
4. Przelej do formy i piecz w temperaturze 200° C przez około 6 minut. Wyjmij z piekarnika i wystudź.

Żelka porzeczkowa:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw.
2. Porzeczki podgrzewaj z cukrem aż do rozpuszczenia.
3. Przetrzyj przez sitko. Połącz z żelatyną.
5. Żelkę wylej na wystudzony mus czekoladowy i wstaw do lodówki na kilka godzin.

Mus porzeczkowy:

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw.
2. Porzeczki podgrzewaj z cukrem aż do rozpuszczenia.
3. Przetrzyj przez sitko. Połącz z żelatyną. Wystudź.
4. Ubij śmietanę kremówkę i dodaj do wystudzonego puree owocowego. Wymieszaj.

Porzeczkowy torcik musowy z pieczonym kremem czekoladowym



Opis przygotowania:

Składanie deseru:

1. Wypełnij formę 1/3 musu owocowego. Na to ułóż żelkę z pieczonym musem czekoladowym.
2. Wypełnij formę resztą musu porzeczkowego. Na górę ułóż biszkopt i delikatnie dociśnij. Umieść w zamrażarce na kilka godzin.

Polewa lustrzana (mirror glaze):

1. Żelatynę zalej niewielką ilością wody i odstaw.
2. Cukier, glukozę i wodę podgrzewaj do rozpuszczenia. Dodaj mleko skondensowane, wymieszaj do połączenia i podgrzej.
3. Garnek zdejmij z palnika, dodaj czekoladę i żelatynę. Wymieszaj.
4. Dodaj barwnik spożywczy, wymieszaj. Przetrzyj przez sitko. Przykryj folią spożywczą i odstaw do wystudzenia do temperatury 32 – 35° C.
5. Torcik musowy wyciągnij z formy i oblej polewą.
6. Odstaw na kilka godzin do lodówki.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog 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)