

Migdałowy tort dacquoise z czekoladą i wiśniami



Potrzebne narzędzia*:

- 2 okrągłe ranty o średnicy 18 cm
- blaszka, na której ustawisz ranty z ciastem
- mata silikonowa lub papier do pieczenia
- rękaw cukierniczy jednorazowy lub wielorazowy
- dowolna duża tyłka w kształcie gwiazdki
- silikonowa szpatułka
- różga kuchenna
- waga kuchenna (np. taka)
- termometr cukierniczy
- misa, sito, garnuszek
- mikser
- blender
- złota posypka Słodki Bufet Old Gold Crispies Large oraz Old Gold Chocoballs

*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 SKŁEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Migdałowy tort dacquoise z czekoladą i wiśniami



Potrzebne składniki na torcik o średnicy 18 cm

Migdałowo-kakaowa beza dacquoise (2 blaty fi 18 cm):

- 200 g białek (6 białek z jaj o rozmiarze L)
- 200 g drobnego cukru
- 50 g cukru pudru
- 200 g mąki migdałowej
- 30 g kakao

Krem czekoladowy (crèmeux):

- 3 jajka L (około 165 g)
- 300 g śmietanki 36%
- 150 g mleka 3,2
- 15 g drobnego cukru
- szczypta soli
- 400 g czekolady deserowej 50%

Frużelina wiśniowa z amaretto:

- 300 g wiśni bez pestek (mogą być mrożone)
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżki cukru
- 3 łyżki likieru amaretto (opcjonalnie)
- 1 łyżeczka skrobi ziemniaczanej + łyżka zimnej wody

Migdałowy tort dacquoise z czekoladą i wiśniami



Migdałowo-kakaowa beza dacquoise:

1. Do miski przesiej cukier puder, mąkę migdałową i kakao. Następnie wymieszaj i odstaw na bok.
2. Białka umieść w metalowej lub szklanej misie. Miska musi być czysta i sucha, a białka powinny być dobrze oddzielone od żółtek.
3. Zaczynj ubijanie białek od średnich obrotów miksera. Gdy powstaną tzw. soft peaks czyli miękkie wierzchołki (piana na mieszadle utworzy wierzchołek, którego końcówka powoli opada), nie przerywając ubijania, zacznij stopniowo dodawać cukier drobny.
4. Zwiększ obroty miksera i ubijaj tak długo, aż cukier całkowicie się rozpuści. Może to zająć około 10 minut. Sprawdź czy cukier się rozpuścił rozcierając odrobinę piany między palcami.
5. Do ubitej bezy dodaj przesiane suche składniki, w dwóch turach.
6. Delikatnie wymieszaj szpatułką do połączenia.
7. Masę bezową przełóż do dwóch okrągłych rantów o średnicy 18 cm. Rantów nie trzeba zabezpieczać od spodu - wystarczy położyć je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia lub matą silikonową.
8. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C (termoobieg) i piecz przez około 25-30 minut.
9. Po upieczeniu wyjmij z piekarnika i wystudź. Następnie blaty bezowe oddziel delikatnie od rantu.

Krem czekoladowy (crèmeux):

1. W garnuszku umieść jajka, śmietankę, mleko i cukier. Następnie, cały czas mieszając różgą kuchenną, podgrzewaj w kąpieli wodnej do uzyskania temperatury 75°C.
2. Dodaj posiekaną czekoladę i odstaw na 2 minuty. Po tym czasie wymieszaj dokładnie szpatułką lub zblenduj do uzyskania gładkiej masy.
3. Przykryj folią w kontakcie (folia powinna dotykać powierzchni kremu) przestudź, następnie schłodź w lodówce przez noc.
4. Po schłodzeniu krem jest gotowy do użycia. Nie ubijaj go, tylko przełóż od razu do rękawa cukierniczego i szprycuj.

Migdałowy tort dacquoise z czekoladą i wiśniami



Frużelina wiśniowa z amaretto:

1. W garnuszku umieść wiśnie, cukier i sok z cytryny. Podgrzewaj do czasu, aż owoce puszczą sok a cukier się rozpuści. Następnie dodaj amaretto.
2. Skrobię ziemniaczaną wymieszaj z łyżką wody i wlej do wiśni. Zagotuj mieszając. Następnie przelej do słoiczka i wystudź.

Składanie tortu:

1. Na pierwszy blat dacquoise wyłóż połowę frużeliny wiśniowej. Nie rozprowadzaj frużeliny do krawędzi ciasta - pozostaw około 1,5 - 2 cm marginesu.
2. Na górę wyłóż połowę cremeux czekoladowego. Najpierw wyszprycuj rozetki wokół krawędzi ciasta, następnie wypełnij kremem środek.
3. Jeżeli widzisz, że krem czekoladowy się ogrzał i nie jest stabilny, to włóż ciasto i resztę kremu do lodówki na 30 minut. Po tym czasie ułóż na kremie drugi blat ciasta.
4. Potem wyłóż resztę frużeliny wiśniowej, podobnie jak wcześniej zachowaj odstęp od brzegu ciasta.
5. Wyszprycuj resztę kremu na górze i schłódź w lodówce przez co najmniej godzinę.
6. Przed podaniem udekoruj złotą posypką - wykorzystałam złote kule od Słodki Bufet [Old Gold Crispies Large](#) oraz [Old Gold Chocoballs](#).

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](#).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](#)

Instagram: [Cakeit_pl](#)

Pinterest: [Cakeit_pl](#)