

Black Velvet

Tort z czarnym kakao i białą masą z borówkami

12 porcji



średnie



up to 40 Min.



Składniki:

Biszkopt:

70 g mąki
1 łyżeczka Proszku do pieczenia
15 g Dr. Oetkera
4 łyżki Czarnego Kakao Intense Dr. Oetkera
1 łyżka Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
5 szt. jajek
1 szczypta soli
170 g cukru

Masa:

250 g serka mascarpone
250 g serka typu Philadelphia
500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
60 g cukru pudru

Do dekoracji:

250 g borówek amerykańskich
2 gałązki mięty

1 Sposób przygotowania:

Spód tortownicy o śr. 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do temp. 170°C. Przesiej mąkę, proszek do pieczenia, czarne i ciemne kakao, a następnie dobrze wymieszaj. Białka oddziel od żółtek i ubij je z solą i cukrem. Stopniowo dodawaj żółtka. Delikatnie wmieszaj składniki suche i przełóż ciasto do tortownicy.

2 Pieczenie:

Biszkopt wstaw do piekarnika i piecz do tzw. suchego patyczka.

Piekarnik gazowy: 170 °C

Piekarnik elektryczny: 170 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: 35 min.

Biszkopt odstaw do całkowitego wystudzenia, a następnie przekrój na 3 lub 2 części.



3 Masa:

Do wysokiej miski włóż serek mascarpone, serek śmietankowy, schłodzoną śmietankę i cukier puder. Miksuj na wysokich obrotach do uzyskania puszystej i stabilnej konsystencji. Masą przełóż blaty wystudzonego biszkoptu.

4 Dekorowanie:

Borówki umyj i odsącz na papierowym ręczniku. Na górze tortu ułóż świeże owoce borówek i listki mięty.

