

Ciasto czekoladowe z kremem pomarańczowym i bezą

Wyjątkowe połączenie czekolady i pomarańczy z Włoch. Koniecznie sprawdź przepis na to pyszne ciasto!

o 24 porcje



średnie



40 Min.



Składniki:

Beza:

5 szt. białka
250 g cukru
1 czubata łyżeczka Cukru ze skórką pomarańczową z Włoch Dr. Oetkera
1 łyżka kakao
1,5 łyżki mąki ziemniaczanej

Biszkopt:

80 g mąki
35 g mąki ziemniaczanej
6 szt. jajek
170 g cukru
1 szczypta soli
2 łyżki kakao

Krem:

200 g czekolady białej
150 ml śmietanki 30% tł.
2 czubate łyżeczki Cukru ze skórką pomarańczową z Włoch Dr. Oetkera
250 g serka mascarpone

1 Sposób przygotowania bezy:

Piekarnik nagrzej do 160°C. Blachę o wym. 25 x 35 cm wyłóż papierem do pieczenia. Białka ubij na sztywną pianę. Pod koniec stopniowo dodaj cukier i cukier ze skórką pomarańczową. Pianę ubijaj, aż do uzyskania sztywnej konsystencji. Na koniec ubijania dodaj kakao oraz mąkę ziemniaczaną i delikatnie wymieszaj.

2 Pieczenie bezy:

Masę wyłóż na wcześniej przygotowaną blachę i wstaw do piekarnika. Po 45 minutach zmniejsz temp. do 90°C i susz w piekarniku jeszcze przez 20 minut. Po tym czasie bezę odstaw do wystudzenia.

Piekarnik gazowy: 160 °C

Piekarnik elektryczny: 160 °C

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

Czas pieczenia: 45 min.

3 Sposób przygotowania biszkoptu:

Piekarnik nagrzej do 170°C. Blachę o wym. 25 x 35 cm wyłóż papierem do pieczenia. Mąkę pszenną i ziemniaczaną przesiej przez sito. Białka oddziel od żółtek. Białka ubij na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodaj stopniowo cukier i szczyptę soli. Następnie do masy dodaj kolejno po jednym żółtku. Ubitą pianę połącz delikatnie z mąką i kakao.

4 Pieczenie biszkoptu:

Ciasto przelej do blachy i wstaw do piekarnika. Piecz do tzw. suchego patyczka. Upieczone ciasto odstaw do wystudzenia.

Piekarnik gazowy: 170 °C

Piekarnik elektryczny: 170 °C

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

Czas pieczenia: o 35 min.

5 Sposób przygotowania kremu:

W garnku, na małym ogniu rozpuść czekoladę i śmietankę. Do masy dodaj cukier ze skórką pomarańczową i wymieszaj. Całość schłódź w lodówce ok. 1 h. Do zimnej masy dodaj mascarpone. Masę miksuj na dużych obrotach, aż do uzyskania jednolitej konsystencji. Gotowy krem przełóż na wystudzony biszkopt.

6 Z bezy ściągnij delikatnie papier do pieczenia i umieść ją na warstwie kremu. Ciasto wstaw na kilka godzin do lodówki.