


Lustrzana polewa czekoladowa

Lśniąca glazura z kakao

1 porcja

 łatwe

 up to 60 Min.



Składniki:

Składniki:

1 opak. Żelatyny w listkach Dr. Oetkera
100 ml śmietanki 30% tł.
100 ml wody
40 g kakao
125 g cukru

1 Sposób przygotowania:

Listki żelatyny namocz w zimnej wodzie i odstaw na czas przygotowania polewy. Śmietankę przelej do rondelka, dodaj wodę kakao i cukier. Mieszaj do całkowitego rozpuszczenia się składników, uważając by nie napowietrzać polewy. Cały czas mieszając zagotuj na średniej mocy palnika. Przelej przez sitko, by pozbyć się ewentualnych grudek kakao. Odstaw do lekkiego przestudzenia.

- 2 Żelatynę dokładnie odcisnij w dłoniach i dodaj do ciepłej polewy. Dokładnie wymieszaj do połączenia się składników. Polewę odstaw do wystudzenia, mieszając ją od czasu do czasu. Wstaw do lodówki, mieszaj od czasu do czasu, kontrolując cały czas jej konsystencję. W momencie kiedy polewa będzie robiła się gęsta, ale będzie jeszcze lejąca, polej nią schłodzone ciasto położone na kratce (tak, żeby polewa swobodnie spływała).

Porcja polewy wystarcza na pokrycie jednego ciasta o śr. 24 cm.