

Tort Słony karmel & popcorn

Kakaowy biszkopt z masą śmietanową Słony karmel i popcornem

10 porcji



Średni

60 Min.



Składniki:

Biszkopt:

90 g mąki
3 łyżki Ciemnego Kakao Dr. Oetkera
0,5 łyżeczki Proszku do pieczenia
15 g Dr. Oetkera
6 szt. jajek
150 g cukru

Masa śmietanowa:

500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)
1 opak. Masy śmietanowej Słony Karmel Dr. Oetkera
50 g popcornu solonego

1 Sposób przygotowania:

Dno [formy o śr. 20 cm](#) wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do temp. 170°C. Z połowy składników przygotuj pierwszy biszkopt. Mąkę, kakao i proszek do pieczenia przesiej razem do miski. Białka ubij na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodawaj stopniowo cukier. Następnie ciągle ubijając dodawaj kolejno żółtka i miksuj dokładnie na jednolitą masę. Do masy wsypuj stopniowo suche składniki delikatnie mieszając. Ciasto wyłóż do formy i wyrównaj.

2 Pieczenie:

Formę z ciastem wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz do tzw. suchego patyczka.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

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

Czas pieczenia: ok. 30 min.

Po upieczeniu wyjmij biszkopt i delikatnie uderz dnem o blat, aby pozbyć się nadmiaru pęcherzyków powietrza. Odstaw do wystudzenia.



Z drugiej połowy składników upiecz drugi biszkopt. Obydwa biszkopty należy przekroić w poprzek, aby uzyskać 4 blaty.

3 Masa śmietanowa:

Schłodzoną śmietankę ubij na sztywno, pod koniec ubijania dodaj masę śmietanową i delikatnie zmiksuj. Jeden blat biszkoptu ułóż na paterze, pokryj go równomiernie masą, przykryj następnym blatem i ponownie przykryj masą. Tak postępuj z pozostałymi blatami biszkoptu. Dokładnie wygładź masę na bokach tortu, ale nie pokrywaj nim boków biszkoptu. Schłodź w lodówce 1-2 h. Udekoruj tort solonym popcornem.

