







przepisy.pl


Ciasto czekoladowe z musem cytrynowym



 35 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C

 Tortownica o średnicy 24cm

Składniki:

spód:

- jajka - 4 sztuki
- cukier - 150 gramów
- kakao - 45 gramów

mus cytrynowy:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 115 gramów
- sok z cytryny - 0.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- żółtka - 4 sztuki
- skórka otarta z 1 cytryny
- śmietana kremówka 36% - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Spód: W misie miksera utrzeć żółtka z cukrem pudrem na jasną i gęstą masę. Dodać przesiane kakao i zmiksować. Masa delikatnie zgęstnieje. W osobnym naczyniu ubijamy białka na sztywną pianę (uwaga! by ich nie przebić). Dodajemy pianę do masy kakaowej łyżka po łyżce, delikatnie mieszając przy pomocy szpatułki. Powinna powstać puszysta, kakaowa masa.
2. Formę o średnicy 24 cm wykładamy papierem do pieczenia, przekładamy do niej masę, wyrównujemy. Ciasto wkładamy do nagrzanego do 180°C piekarnika, na około 30-40 minut. Po upieczeniu wyjmujemy ciasto z piekarnika lecz pozostawiamy je w zapiętej tortownicy. I przechodzimy do przygotowania musu cytrynowego.
3. Masa: W garnuszku zagotowujemy sok z cytryny z połową szklanki cukru aż do rozpuszczenia i zdejmujemy z palnika. W misie miksera ucieramy żółtka z pozostałą połową cukru aż powstanie tzw. kogiel-mogiel.
4. Do kogla-mogla dodajemy stopniowo gorący sok cytrynowy, miksując cały czas. Następnie całość przelewamy z powrotem do garnuszka i gotujemy masę. Trzeba uważać aby jej nie przypalić. Gorącą masę przelewamy z powrotem do misy miksera i ubijamy przez kilkanaście minut, aż masa się całkowicie wystudzi i podwoi objętość.
5. Następnie rozmięczamy Kasię (najlepiej na kilka sekund w mikrofali). Łyżka po łyżce dodajemy mięką Kasię do ubitej masy, cały czas miksując.
6. Dodajemy otartą skórkę z cytrusów i miksujemy. W osobnym naczyniu ubijamy śmietaną kremówkę. Dodajemy ją do zmiksowanej masy, delikatnie mieszając szpatułką. Masę cytrusową przekładamy na wystudzony spód czekoladowy, wyrównujemy. Chłodzimy w lodówce przez kilka godzin, najlepiej przez całą noc. Przed podaniem dekorujemy ubitą śmietaną i skórką otartą z cytryny.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl