

Tort ekstremalnie czekoladowy - z musem czekoladowym i Baileys



Przygotowanie: 50 min. Pieczenie: 30 min

Poziom trudności: Średni

Ilość porcji: 12

Forma: 22 cm

Opis

Kolejne ciasto z Listy życzeń. I musze przyznać, że jedno z najlepszych ciast z czekoladowym musem jakie jadłam... myślę, że dzieje się tak za sprawą dodatku pysznego Baileysa, który nadaje czekoladowemu musowi wyrafinowanego smaku i sprawia, że ciasto dostaje „pazura”. Biskopt jest mocno czekoladowy i dość ciężki od czekolady, mus puszysty, kremowy i mocno czekoladowy z subtelnie, ale jednocześnie zdecydowanie wyczuwalną nutą pysznego likieru na bazie śmietanki, whisky i kakao. Zdecydowanie można powiedzieć, że gdyby nie dodatek Baileysa ciasto byłoby po prostu

ciastem czekoladowym z musem... Naprawde likier nadaje ciastu specyficznego charakteru i nie warto z niego rezygnować. :)

Przepis autorstwa *Pawła Pojawy szefa kuchni w restauracji Amber Room, źródło Magazyn Kuchnia Nr 6 2011.*

Składniki

Biskopt czekoladowy:

Ilość	Składnik
6	jajek
80 g	cukru pudru
25 g	kakao
2 łyżki	mąki ziemniaczanej
150 g	gorzkiej czekolady

Mus czekoladowy:

Ilość	Składnik
600 ml	śmietanki 30-36%
450 g	gorzkiej czekolady (ja dałam 400 g)
½ szklanki	cukru pudru (w oryginale nie było, ale z racji, że użyłam czekolady 70% kakao mus bez dodatku cukru był bardzo intensywny, wręcz wytrawny)
180 ml	likieru Baileys

Dodatkowo:

Ilość	Składnik
-------	----------

Sposób przygotowania

Biszkopt:

Czekoladę przeznaczoną na biszkopt rozpuścić w kąpeli wodnej. Przestudzić.

Żółtka oddzielić od białek. Białka odstawić na bok, a żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę. Dodać kakao, mąkę ziemniaczaną i delikatnie wymieszać.

Do masy stopniowo dodać rozpuszczoną, koniecznie wystudzoną czekoladę i łyżkę letniej wody. Delikatnie wymieszać.

Białka ubić na sztywną pianę, dodać do masy czekoladowej i delikatnie wymieszać.

Spód tortownicy o śr. 22-24 cm wyłożyć papierem do pieczenia, boków niczym nie wyklejać. Ciasto przełożyć do tortownicy. Piec około 30 minut lub dłużej (do suchego patyczka) w temp. 180 °C (z termoobiegiem z 170°C).

Mus (najlepiej przygotować go kilka godzin przed pieczeniem biszkopta):

Czekoladę i śmietankę rozpuścić razem w rondelku stale mieszając (moja zmiana, w oryginale rozpuszczamy tylko czekoladę i dodajemy do zimnej śmietanki – osobiście nie polecam takiej metody). Czekoladę ze śmietanką można rozpuścić też w kąpeli wodnej, jeśli obawiamy się przypalenia czekolady. Wystudzić i wstawić na kilka godzin do lodówki. Do schłodzonej masy śmietankowo-czekoladowej dodać cukier puder, połączyć z likierem i ubijać do momentu, aż uzyskamy lekki i puszysty krem. Wyłożyć go na upieczony i wystudzony biszkopt (warstwa kremu powinna być tak wysoka jak ciasto). Wstawić do lodówki na min. 3 godziny.

Gotowy deser posypać kakao, delikatnie oddzielić brzegi ciasta od tortownicy.

Smacznego :)