

Torcik czekoladowy z bananami



sposób przygotowania

Krem:

1. Do miski przełożyć posiekane czekolady (mleczną i gorzką). Śmietankę kremówkę wlać do rondelka, dodać cukier z wanilią i zagotować. Zdjąć z ognia i zalać nią posiekaną czekoladę, odstawić na około 20 sekund. Po tym czasie mieszać, aż czekolada się roztopi. Następnie nakryć ją folią spożywczą i odstawić do ostygnięcia. Przystygniętą masę czekoladową wstawić do lodówki na około 5-6 godzin, najlepiej na całą noc.

2. Żelatynę zalać zimną wodą i wymieszać. Odstawić na około 15 minut, aby napęczniała. W międzyczasie przygotujemy spód.

Spód:

3. Do blendera przełożyć herbatniki w polewie kakaowej Listki Dekorowane i zmiksować. Do zmielonych ciastek dodać roztopione masło i wymieszać. Masę ciasteczkową przełożyć do tortownicy o średnicy 23cm, wyłożonej papierem do pieczenia, wyrównać, lekko docisnąć.

4. Napęczniałą żelatynę postawić na gazie i podgrzewać na małym ogniu, cały czas mieszając, aż się rozpuści (potrwa to około 20-30 sekund). Zdjąć z ognia i odstawić.

5. Banany obrać i dokładnie skropić sokiem z cytryny.

6. Dobrze schłodzoną masę czekoladową ubić mikserem, ubijając przez około 2 minuty. Następnie w 2-3 partiach wlać żelatynę, po każdym dodaniu wymieszać mikserem. Połowę gotowej masy czekoladowej wyłożyć na spód w blaszce, wyrównać. Na wierzchu poukładać banany, lekko docisnąć. Na banany wyłożyć pozostały krem i wyrównać. Ciasto wstawić do lodówki na około 4 godziny.

Wierzch:

7. Schłodzone ciasto ostrożnie wyjąć z blaszki i położyć na paterze. Śmietankę kremówkę ubić na sztywno z cukrem pudrem, cukrem wanilinowym, kakao i fixem. Wierzch ciasta ozdobić ubitą śmietanką, robiąc ozdobne rozetki okrągłą tyłką. Na koniec ciasto posypać odrobiną kakao.

Smacznego!

składniki na tortownicę o średnicy 23cm

Spód

- 220g maślanych herbatników w polewie kakaowej Listki Dekorowane dr Gerard
- 90g roztopionego, przestygniętego masła

Wierzch

- 300ml śmietanki kremówki 30%
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżka kakao bez cukru
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- 1 fix do śmietany

Dodatkowo:

- kakao do posypania

Krem:

- 700ml śmietanki kremówki 30%
- 300g gorzkiej czekolady o zawartości kakao 60%
- 100g mlecznej czekolady
- 10g żelatyny
- 100ml zimnej wody
- 1 opakowanie cukru z prawdziwą wanilią 16g
- 3 banany
- sok wyciśnięty z 1/2 cytryny

