



Tort czekoladowy z jeżynami. Przepis na tort z jeżynami

Przepis na krem czekoladowy z mrożonymi jeżynami

Z podanych składników można przygotować krem, którym da się dwukrotnie przełożyć tort o średnicy ok. 24 cm.

Składniki

- 500 g mrożonych jeżyn (lub świeżych)
- 150 g gorzkiej czekolady
- 300 ml śmietanki 36% (kremówki)
- 250 g mascarpone
- 2 łyżeczki kakao
- 3 łyżki cukru pudru

1. Jeżyny wyciągamy wcześniej z zamrażalnika i odstawiamy na sitku do rozmrożenia i odsączenia z nadmiaru płynu.
2. Gorzką czekoladę ścieramy na tarce o małych oczkach.
3. Kremówkę ubijamy z cukrem pudrem na sztywno.
4. Dodajemy mascarpone, kakao i startą czekoladę, po czym ponownie miksujemy.
5. Na koniec dodajemy jeżyny i delikatnie miksujemy (aby trochę się rozpadły).
6. Krem jest gotowy do użytku.

Oczywiście, możecie przygotować odpowiednio więcej kremu z jeżynami, aby pokryć nim również boki i wierzch tortu. Ja zdecydowałam się jednak na drugi krem, z nutką cytrynową, który łagodzi intensywność kremu z jeżynami.

Przepis na krem cytrynowy do tortu

Składniki

- 150 ml śmietanki 36% (kremówki)
- 150 g mascarpone
- 2 łyżki cukru pudru
- łyżeczka esencji cytrynowej*

*Esencja cytrynowa to nie to samo, co aromat cytrynowy. Esencja to oleisty wyciąg z cytryny. Możecie go zastąpić np. 2 łyżkami soku z cytryny i dodatkiem skórki startej ze sparzonej wcześniej cytryny.

1. Kremówkę ubijamy z cukrem pudrem na sztywno.
2. Dodajemy mascarpone i esencję cytrynową, po czym ponownie miksujemy.
3. Pokrywamy kremem boki i górę tortu.