

MORZE CZARNE

Składniki:

Biszkopt kakaowy

- 5 jajek
- 3/4 szklanki cukru
- 2/3 szklanki mąki pszennej
- 1/3 szklanki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Nasączenie biszkoptu

- 1/2 szklanki mocnej kawy lub herbaty lub alkoholu

Frużelina malinowa

- ok 1/2 kg malin świeżych lub mrożonych
- 1/2 szklanki wody
- 1/2 szklanki cukru
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

Krem czekoladowy

- 250g serka mascarpone
- 250ml śmietanki kremówki 36%
- 150g kremu czekoladowego typu Nutella
- 100g gorzkiej czekolady

Masa śmietankowa

- 400ml śmietanki kremówki 36%
- 1 bezbarwna galaretka
- 3/4 szklanki gorącej wody

Beza

- 4 białka
- szczypta soli
- 170g cukru



POTRZEBNE BĘDĄ: MISKA, ROBOT KUCHENNY, BLACHA DO PIECZENIA, GARNEK, FARTUCH OCHRONNY

Wykonanie:

Ciasto:

1. Białka jaj ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę.
2. Do ubitej piany dodajemy stopniowo cukier, cały czas miksując, aż cukier się rozpuści.
3. Następnie dodajemy po jednym żółtku, miksujemy.
4. Wsypujemy przesianą mąkę z kakao oraz proszkiem do pieczenia i całość mieszamy łyżką – do momentu połączenia się składników
5. Gotowe ciasto przekładamy do foremki (blaszka ma **wymiary 26×26 cm**)
6. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do **170°C** i pieczemy przez około **35 minut** – do suchego patyczka.
7. Biszkopt studzimy i przekrawamy na dwa blaty.
8. Biszkopty nasączamy kawą, herbatą lub alkoholem.

Frużelina:

- Maliny przekładamy do garnuszka, dodajemy wodę i cukier. Całość zagotowujemy.
- Mąkę ziemniaczaną mieszamy z niewielką ilością zimnej wody i wlewamy do garnuszka z gorącymi malinami.
- Mieszamy do zgęstnienia i odstawiamy do przestudzenia.

Krem czekoladowy:

1. Czekoladę łamiemy na kawałki.
2. Przekładamy do małego garnuszka, dodajemy kilka łyżek śmietanki i podgrzewamy, aż czekolada całkowicie się rozpuści.
3. Śmietankę ubijamy na sztywno, dodajemy serek mascarpone oraz krem czekoladowy (Nutella lub podobny) i mieszamy.
4. Następnie wlewamy cienkim strumieniem ciepłą czekoladę i wszystko razem miksujemy na jednolitą masę.

Zaczynamy składanie ciasta:

1. Pierwszy nasączony biszkopt układamy w foremce do pieczenia i wykładamy na niego krem czekoladowy.
2. Całość przykrywamy drugim blatem ciasta.
3. Na wierzchu rozsmarowujemy frużelinę malinową. Całość wkładamy do lodówki.

Krem śmietankowy:

1. Galaretkę rozpuszczamy w 3/4 szklanki gorącej wody i studzimy.
2. Schłodzoną śmietankę ubijamy na sztywno.

3. Następnie ciągle miksując dodajemy ciekim strumieniem zimną galaretkę.
4. Krem śmietankowy wykładamy równomiernie na fruzelinie malinowej.
5. Ciasto ponownie umieszczamy w lodówce.

Beza:

1. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę.
2. Następnie dalej miksując stopniowo dodajemy cukier.
3. Ubijamy do momentu, aż piana będzie gęsta i lśniąca.
4. Gotową bezę przekładamy na wyłożoną papierem blaszkę na taki wymiar jaki mamy rozmiar blaszki do ciasta.
5. Nagrzewamy piekarnik do 180°C i pieczemy bezę przez 5 minut. Następnie zmniejszamy temperaturę do 120°C i pieczemy bezę przez kolejne 60 minut.
6. Wyłączamy piekarnik i pozostawiamy w nim bezę na następne 60 minut. W tym czasie nie wolno otwierać piekarnika.
7. Bezę wyjmujemy z piekarnika, usuwamy papier ze spodu i układamy bezę na kremie śmietankowym lekko dociskając.

Ciasto wkładamy do lodówki na całą noc aby masy stężały.

