

Torcik kokosowo-jagodowy na rumowym biszkopcie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: trudny

Czas przygotowania: powyżej 1 h

Liczba porcji: 10

Przygotowanie :

Krok 1 - Włączyć piekarnik na 160-170 stopni, góra-dół.

Krok 2 - Mąki przesiać i połączyć razem z kakao i proszkiem do pieczenia. Żółtka oddzielić od białek.

Krok 3 - Ubić białka, tak aby pod koniec dodać stopniowo cukier. Kiedy piana będzie sztywna i lśniąca, zmniejszyć obroty na najniższe i dodać po kolei żółtka.

Krok 4 - Dodać stopniowo suche składniki. Należy uważać aby nie zniszczyć struktury piany.

Krok 5 - Dodać olej i zapach rumowy.

Krok 6 - Ciasto przełożyć do tortownicy o średnicy 24 cm, której dno wyłożone jest papierem. Biszkopt wkładać do nagrzanego piekarnika.

Krok 7 - Piec do uzyskania suchego patyczka (ok. pół godziny).

Krok 8 - Gotowe ciasto wyjąć z piekarnika i energicznie rzucić go na blat z wysokości ok 50cm. Z formy wyjąć dopiero po całkowitym ostygnięciu.

Krok 9 - Budyń zrobić wg. przepisu zmniejszając ilość mleka o 1/3. Ostudzony budyń przełożyć do miski i zmiksować razem z serkiem mascarpone (po otwarciu opakowania serka odlać z niego wodę). Do jednolitej masy dodać wiórki kokosowe wg upodobań.

Krok 10 - Śmietanę dobrze schłodzoną w lodówce ubić na sztywno. Pod koniec dodać cukier puder i połączyć z serkiem mascarpone. Dodać 1-2 łyżki wiórek kokosowych.

Krok 11 - Odkroić nożem wierzch i boki biszkoptu, tak aby pozbyć się twardej skorupy. Pokroić na trzy części.

Krok 12 - Rozcieńczyć rum z ciepłą wodą i skropić biszkopty.

Krok 13 - Spód ciasta ułożyć w tortownicy. Nakładamy pierwszą masę.

Krok 14 - Na środkową część biszkoptu nałożyć konfiturę jagodową. Przykryć

wierzchem biszkoptu i nałożyć ostatnią masę. Udekorować owocami.

Krok 15 - Całość chłodzić w lodówce.