

Czary Penelopy

Charlotte malinowo-czekoladowe.

Zostałam niedawno zaproszona na przyjęcie urodzinowe jednego z naszych przyjaciół. Życzeniem solenizanta było, by przygotować dla niego tort. Podjęłam rękawicę, choć znając jego wyrafinowane podniebienie, wiedziałam że muszę przygotować coś niebanalnego i pysznego. Postanowiłam zrealizować przepis z książki Magdy Gessler. Autorem tego deseru jest najprawdopodobniej francuski szef kuchni Marii Antoniny. Tytułowe charlotte - jak sama mistrzyni podkreśla - nie ma nic wspólnego z szarlotką. Charlotte jest to deser na zimno z kremu bawarskiego w dekoracyjnym koszyku z biszkoptów. Wydawać by się mogło, że tort o takiej genezie będzie bardzo skomplikowany. W rzeczywistości jest dosyć prosty do wykonania, choć przyznaję, że czasochłonny. Tort prezentuje się bardzo efektownie, a doznania podczas jedzenia są niebiańskie. Jest delikatny, puszysty i naprawdę pyszny.



Potrzeba na trójwarstwowy tort:

2 paczki podłużnych biszkoptów
1 paczka okrągłych biszkoptów
100 ml wody
100 ml rumu
80 g cukru
2m wstążki

Krem malinowy:

1/2 kg świeżych malin
1/2 litra śmietany kremówki
2 gramy żelatyny
150g cukru pudru

krem czekoladowy:

300g gorzkiej czekolady pokruszonej na kawałki
12 łyżek masła w temperaturze pokojowej
5 jajek (żółtka i białka rozdzielone)
1g żelatyny (w oryginale nie było, ale ja dałam bojąc się, żeby tort rozpułynął się w upale)

dekoracja :

2 małe kubki śmietany
2 łyżki cukru pudru
maliny

Żelatynę namoczyłam w letniej wodzie. Maliny zmiksowałam i przetrłam przez sito, aby oddzielić

nasiona od miąższu. Malinowy sos schłodziłam w lodówce. Zimną śmietanę ubiłam na sztywno, stopniowo dodając cukier puder. Delikatnie połączyłam z malinowym miąższem, tak by krem się nie zważył. Na koniec dodałam rozpuszczoną żelatynę i delikatnie wymieszałam.

W płytkim naczyniu rozpuściłam 100 ml wody z 80g cukru i rumem.

Biszkopty nasączałam w przygotowanym ponczu, poprzez jednosekundowe zanurzenie. Trzeba uważać by biszkopty nasączyły się rumem a jednocześnie nie zrobiły się zbyt miękkie. Następnie wyłożyłam nimi pionowo brzegi formy. Gdy płatek był już ułożony na dno tortownicy wysypałam lekko rozkruszone, okrągłe biszkopty. Dokładnie je ubiłam i obficie skropiłam ponczem rumowym. Tak samo postąpiłam z mniejszymi formami (życzeniem było by tort był piętrowy).

Przełożyłam masę malinową do przygotowanych form i starannie ją rozsmarowałam. Biskoptowy płatek obciąłam nożem równo z rantem tortownicy. To co odciąłam ułożyłam na malinowym musie. Tortownicę z pierwszą warstwą zawinęłam w folię spożywczą i włożyłam do lodówki.

W tym momencie rozpoczęłam zabawę z musem czekoladowym. Rozpuściłam czekoladę w kąpieli wodnej. Dodałam do niej masło i rozmieszałam dokładnie. Zdjęłam z ognia i zmiksowałam z żółtkami. Ubiłam pianę z białek, stopniowo dodając cukier. Stopniowo dodawałam ubitą pianę do masy czekoladowej i delikatnie mieszając łączyłam obie masy. Na końcu dodałam rozpuszczoną żelatynę. Masę wylałam na pierwszą warstwę musu malinowego, wygładziłam i ponownie włożyłam do lodówki. Tuż przed wyjściem na przyjęcie, wyłożyłam ciasto z największej tortownicy na duży talerz, odwracając je do góry dnem. Zdjęłam obręcz tortownicy. Biskoptową palisadę obwiązałam malinową wstążką (oczywiście chodzi o jej kolor) . Z kolejnymi warstwami postąpiłam podobnie. Gdy piramida była ułożona, ubiłam bitą śmietanę z 2 łyżkami cukru pudru (do niej również dodałam rozpuszczoną żelatynę). Przy pomocy cukierniczej szprycy udekorowałam swoje dzieło. W kępki bitej śmietany powkładałam jędrne maliny. Muszę przyznać, że tort zrobił duże wrażenie i bardzo wszystkim smakował.

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch