TORT BLACK&WHITE

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

65 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
jaja - 5 szt.
węgiel aktywny - 2 łyżeczka
woda - 3 łyżeczka
cukier - 160 g
mąka kukurydziana - 160 g
mąka ziemniaczana - 50 g
sól - 1 szczypta
Poncz: -
woda kokosowa liofilizowana - 2 łyżeczka
gorąca woda - 1/2 szklanka
Krem: -
ser mascarpone - 500 g
mleczko kokosowe - 1/2 szklanka
cukier puder trzcinowy - 1 łyżka
malibu (opcjonalnie) - 2 łyżka
Do dekoracji: -
jeżyny lub inne czarne owoce - kilka
praliny kokosowe (domowe lub kupne) - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić ze szczyptą soli. Gdy zacznie się pienić dodawać po łyżce cukru i ubijać do uzyskania lśniącej piany. Następnie zmniejszyć obroty miksera i dodawać po jednym żółtku i wlać rozmieszany w wodzie węgiel aktywny.

KROK 2: Obie mąki przesiać i delikatnie wmieszać do powstałej masy.

KROK 3: Dno tortownicy o średnicy 19 cm wyłożyć papierem do pieczenia i natłuścić (nie natłuszczać rantu). Przełożyć ciasto i wyrównać.

KROK 4: Tortownicę z ciastem wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piec ok. 45 min do suchego patyczka. Upieczony biszkopt wyjąć z piekarnika i wystudzić. Wystudzony biszkopt przeciąć

na trzy równe części.

KROK 5: Poncz: 2 łyżeczki wody kokosowej liofilizowanej rozpuścić w gorącej wodzie.

KROK 6: Krem: Mascaropne przełożyć do naczynia, wlać mleko kokosowe, dodać cukier puder, (2 łyżki malibu opcjonalnie) i wymieszać.

Na talerz umieścić dolny blat nasączyć pączem. Posmarować 1/3 częścią kremu. To samo zrobić z pozostałymi.

KROK 7: Owoce i praliny: Wierzch udekorować owocami i pralinami kokosowymi.