



Black Cake

Nadýchaný extra tmavý korpus a lahodné prepojenie sviežeho krému – to je Black Cake s Čiernym kakaom Dr. Oetker

asi 12 porcie    stredná obťažnosť  do 20 minút



Prísady::

Na cesto:

5 ks bielok
soľ
170 g cukor
5 ks žltok
70 g múka hladká
5 zarovnaných PL Čierne kakao Dr. Oetker
1 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker

Na krém:

250 g mascarpone
250 g smotanový syr (Philadelphia)
500 ml smotana na šľahanie (33%)
60 g cukor práškový

Na ozdobenie:

250 g čučoriedky kanadské
mäta pieporná vetvičky

Okrem toho potrebujeme:

elektrický ručný šľahač
tortová forma (Ø 24 cm)

- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme bielky so soľou a cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Postupne zašľaháme žltky. Pridáme múku zmiešanú s kakaom a kypriacim práškom a vymiešame dohladka. Cesto nanesieme do vymastenej a múkou vysypanej formy a uhladíme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 170 °C

Teplovzdušná rúra: 150 °C

Doba pečenia: asi 35 minút

- 2 Korpus necháme vychladnúť. Potom korpus dvakrát pozdĺžne prekrájame.
- 3 Na prípravu krému v mise vyšľaháme mascarpone so syrom, smotanou a cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohladka. Krémom naplníme korpus a odložíme do chladničky.
- 4 Pred podávaním ozdobíme čučoriedkami a mäťou.

