

Drip truskawkowy do tortu

Magda Kubiś

Drip truskawkowy - ma idealny naturalny kolor i smak, bez żadnych sztucznych dodatków. Niezastąpiony do delikatnych, subtelnych tortów z niewielką ilością zdobień.



PORCJE

1 tort Fi18 (7")

SKŁADNIKI

- 5 łyżek syropu z truskawek
- 125 g białej czekolady
- 60 g śmietany kremówki 36%
- 25 g cukru wedle uznania
- 5 g żelatyny
- 25 g zimnej wody

INSTRUKCJE

1. Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić do napęcznienia.
2. Śmietanę umieścić w rondelku i podgrzać.
3. Dodać pokruszoną białą czekoladę.
4. Mieszać różgą do rozpuszczenia się czekolady.
5. Napęczniałą żelatynę dodać do gorącej czekolady, mieszać aż się rozpuści.
6. Dodać syrop z truskawek i wymieszać.
7. Odstawić do przestygnięcia, na około 5 minut.
8. Polać mocno schłodzony tort i odstawić do lodówki aż polewa stężeje.
9. **Opcjonalnie**

Aby otrzymać bardziej intensywny kolor:

1. Dodać 3 łyżki dżemu truskawkowego lub innego (ciemno czerwonego, takiego jak na przykład dżem z malin lub żurawiny).
2. Zmiksować wszystko blenderem ręcznym.
3. Dalej tak jak wyżej, w punkcie 7 i 8.