

# Drip z borówek amerykańskich do tortu

Magda Kubiś

Drip z borówek amerykańskich! Smaczny drip z białej czekolady z żelatyną i dodatkiem puree z borówek! Drip ma przepiękny kolor i smak!



PORCJE

1 tort fi18 (7")

## SKŁADNIKI

- 50 g puree z borówek amerykańskich
- 125 g białej czekolady
- 60 g śmietany kremówki 36%
- 25 g cukru wedle uznania
- 5 g żelatyny
- 25 g zimnej wody

## INSTRUKCJE

### Puree

1. Przygotować puree z borówek
2. Borówki z cukrem zagotować.
3. Zblendować.
4. Przetrzeć przez sitko.

### Drip

1. Czekoladę i śmietanę umieścić w rondelku i rozpuścić. Mieszać rózgą aby się nie przypaliła.
2. Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić do napęcznienia.
3. Napęczniałą żelatynę rozpuścić.
4. Do ciepłej czekolady dolać rozpuszczoną żelatynę i dobrze wymieszać.
5. Dodać puree z borówek i wymieszać.
6. Odstawić do przestygnięcia, na około 5 minut.
7. Połączyć mocno schłodzony tort i odstawić do lodówki aż polewa stężeje.