

Akademia Tortu

Przepis na drip borówkowy

Ilość porcji: 1 tort fi18

Składniki

- 50 g puree z borówek amerykańskich
- 125 g [białej czekolady](#)
- 60 g śmietany kremówki 36%
- 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. Polać mocno schłodzony tort i odstawić do lodówki aż polewa stężeje.

Przydatne uwagi