

(odc.50) czekoladowy biszkopt z owocami

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.50)

trudność: **trudne**

Biszkopt

200 g masła

200 g cukru

200 g mąki self - rising (przepis na mąkę jest zamieszczony w kategorii: Inne)

3 jajka

1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia

3 łyżeczki kakao

garść płatków migdałowych (mogą być inne orzechy)

sherry do nasączenia biszkoptów

Polewa czekoladowa

100 g 70% gorzkiej czekolady

100 g cukru pudru

100 g masła

Masa

1 opakowanie kremówki

cukier

laska wanilii

garść owoców np. malin i jeżyn

Przygotowanie

Ukręcić cukier z masłem na kremową masę. Dodać mąkę. Wbić trzy jajka. Dosypać łyżeczkę proszku do pieczenia. Wymieszać. W osobnej miseczce połączyć trzy łyżeczki kakao z trzema łyżkami wody – dokładnie wymieszać. Kakaową masę przelać do masy jajecznej. Ciasto na biszkopt gotowe. Piec w dwóch mniejszych, wysmarowanych masłem, foremkach z obręczami. Dno foremek wykładamy przyciętym pergaminem, natłuszczamy go. Foremki wysypujemy mąką. Do ciasta dodać garść płatków migdałowych. Wymieszać. Ciasto podzielone na dwie części przelać do foremek. W czasie pieczenia podwoją objętość. Wyrównać ciasto. Włożyć do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni C na jakieś dwadzieścia pięć... sześć może siedem minut. Żeby je sprawdzić, wystarczy włożyć wykałaczkę – jeśli wyjdzie czysta – to cudownie, jeśli będzie się kleić – trzeba potrzymać je dłużej, aż patyczek będzie suchy.

Przygotować garnek z wodą do kąpieli wodnej. Sto gramów czekolady pokroić, przełożyć do miski. Dodać cukier i masło. Takiej polewy można użyć do wszystkiego. Można dodać do niej kroplę alkoholu. Miskę postawić nad gotującą się wodą. Uważać, żeby nie podgrzać jej za szybko. Dodać mleka, trzy łyżki mleka, żeby wszystko się połączyło. Topić w kąpieli wodnej przez jakieś dwie minuty.

Biszkopty wyjąć z piekarnika. Nakłuwając biszkopt po środku czystym nożem sprawdzić, czy są upieczone – ostrze noża po wyjęciu z ciasta powinno być czyste. Jeśli nie jest, potrzymać

je jeszcze przez chwilę w piekarniku. Upieczone biszkopty wyjąć z foremek. Zerwać papier. Przełożyć na kratkę do ostygnięcia.

Kremówkę, cukier (tyle, żeby mieć pewność, że to deser, nie sos do makaronu). Laskę wanilii przekroić na pół, zgarnąć ziarenka przeciągając nożem po jej wewnętrznej stronie. Dodać je do śmietany. Ubijać do uzyskania puszystej bitej śmietany.

Jeden z biszkoptów przeznaczyć na spód ciasta. Jeśli jest lekko wybrzuszony, odciąć wybrzuszenie – nacinając lekko nożem i obracając biszkopt, znowu naciąć i znowu obrócić. Aż nacięcia spotkają się w środku. Zdjąć odciętą część. Biszkopt przewrócić na drugą stronę. Biszkopt nasączyć alkoholem np. sherry.

Polewa czekoladowa powinna być już gotowa, wszystko powinno się połączyć w jednolitą masę. Niech się trochę ostudzi.

Na spodni biszkopt wyłożyć ubitą śmietaną, a na niej rozłożyć owoce. Przykryć drugim biszkoptem nasączonym sherry. Lekko przycisnąć. Całość pokryć polewą czekoladową. Gotowe schować do lodówki.

© Jamie Oliver