



Black Cake

asi 12 porcí



střední obtížnost

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky se solí a cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Postupně zašleháme žloutky. Přidáme mouku smíchanou s kakaem a kypřicím práškem a vymícháme dohladka. Těsto nanese do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: asi 35 minut

- 2 Korpus necháme vychladnout. Poté korpus 2 x podélně rozřízneme.
- 3 Na přípravu krému v míse vyšleháme mascarpone se sýrem, smetanou a cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Krémem naplníme korpus a uložíme do chladničky.
- 4 Před podáváním ozdobíme borůvkami a mátou.

Přísady:

Na těsto:

5 kusů bílek
sůl
170 g cukr
5 kusů žloutek
70 g hladká mouka
5 zarovnaných PL Černé kakao
Dr. Oetker
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na krém:

250 g mascarpone
250 g smetanový sýr
(Philadelphia)
500 ml smetana ke šlehání 33%
60 g moučkový cukr

Na ozdobení:

250 g borůvky kanadské
máta větvičky

Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač
dortová forma (Ø 24 cm)

