


Омбре тирамису чийзкейк

С този преливащ от нюанси тортен ефект и разкошни вкусове вашата модна кулинарна звезда ще грее още по-ярко

10 - 12 парчета (/парченца)

   Medium

 up to 60 Min.



Съставки:

За блата:

250 г захар
8 бр. яйца
250 г брашно (за сладкиши)
1 щипка сол
2 ч.л. Екстракт Бурбонска ванилия
30 ml
1,5 ч.л. еспресо (смяно)
2 ч.л. какао премиум Dr.Oetker

За чийзкейк пудинга:

1 пак. Специален пудинг за чийзкейк с бял шоколад
80 г захар
500 мл прясно мляко
200 г сирене крема

За кафе сиропа:

100 мл еспресо
50 г захар
2 с.л. ликьори (Марсала)

За маскарпоне крема:

500 г маскарпоне
120 г пудра захар
2 ч.л. Екстракт Бурбонска ванилия
30 ml
1,5 ч.л. кафе (смяно)
30 г млечен шоколад (разтопен и охладен)

1 За блата:

В купа счупете яйцата, добавете солта и захарта и разбийте с миксер за около 10-12 минути, докато сместа стане бледожълта, гъста и пухкава. Добавете ваниловия екстракт и брашното и смесете добре. Разделете тестото на 3 равни части по около 300 г.

Към едната част добавете смяното кафе и разбъркайте. Към другата прибавете какаото, а третата оставете чиста. Изсипете тестото в 3 форми с диаметър 20 сантиметра и падащо дъно, покрити с хартия за печене и намаслени, и печете 30 минути в предварително загрята до 170 градуса фурна. Извадете от фурната и охладете върху решетка.

2 За чийзкейк пудинга:

В касерола изсипете съдържанието на пакета пудинг, добавете захарта и налейте млякото. Разбъркайте добре и сложете на котлона. След като заври, намалете температурата и варете 3 минути, докато се сгъсти. Прехвърлете в тавичка, покрийте с фолио за свежо съхранение и охладете напълно. Към чийзкейк пудинга добавете крема сиренето и разбъркайте добре с миксер.

3 За кафе сиропа:

За кафе сиропа в касерола смесете еспресото и захарта, кипнете на котлона и варете 4-5 минути до получаването на сироп. Прехвърлете в купичка и охладете. Към охладения кафе сироп добавете марсала и разбъркайте.

4 Сглобяване на тортата:

Поставете блата с какао в чиния или плато за сервиране и намажете обилно с кафе сиропа. Покрийте с 200 г чийзкейк пудинг. Покрийте с блата с кафе и отново напоете с кафе сироп. Отгоре на равен пласт сложете 200 г чийзкейк пудинг и покрийте с ваниловия блат.

Останалия чийзкейк пудинг нанесете отгоре и отстрани на тортата и приборете за около 2 часа в хладилник.

Към сиренето маскарпоне добавете пудрата захар и ваниловия екстракт и разбийте добре. В 2 купички отделете по 100 г от маскарпоне крема и към едната прибавете смляното кафе, а към другата шоколада. Останалия крем оставете бял и прехвърлете кремове в пошове.

В долния край на тортата нанесете крема с шоколад, в средата крема с кафе и накрая белия крем. Загладете с шпатула, за да получите омбре ефект.

С останалия бял крем украсете тортата отгоре и приборете в хладилник за 1-2 часа, за да стегне. Преди сервиране, поръсете тортата с какао премиум на Dr. Oetker.