



Tekst i zdjęcie: **Margaretka** - Kuchcik (100)

Najlepsze Ciasto Świata

Najlepsze Ciasto Świata - sama nazwa powoduje, że większość z nas chętnie sięgnęłaby po jego kawałek.

Składniki:

- płatki migdałowe, 100 g
- czekolada biała, 250 g
- masło, 100 g
- śmietana 36%, 700 ml
- żółtka, 6 szt.
- czekolada gorzka, 100 g
- kakao, 40 g
- migdał, 180 g
- cukier puder, 160 g
- białka, 6 szt.

Sposób przygotowania:

Spód: Białka ubijamy, a następnie powoli, partiami dodajemy cukier puder. Zmieniamy obroty miksera na najniższe i powoli wsypujemy zmielone migdały, startą na małych oczkach czekoladę oraz kakao. Delikatnie mieszamy do połączenia składników i powstałą masę wykładamy na dno formy. Pieczemy ok. 20 minut w temp. 180 stopni (do "suchego patyczka"). Ciasto pozostawiamy do całkowitego wystygnięcia. Tortownicę (średnica 24 cm) wykładamy papierem do pieczenia, boki smarujemy masłem. Mus: W kąpielii wodnej podgrzewamy ok. 100 ml śmietanki kremówki wraz z 6 żółtkami ciągle mieszając do momentu lekkiego zgęstnienia masy. Zdejmujemy z ognia dodajemy pokrojone masło, połamaną czekoladę i mieszamy do rozpuszczenia wszystkich składników. Pozostawiamy do całkowitego schłodzenia. Następnie pozostałą część śmietanki ubijamy i bardzo powoli dodajemy zimną śmietankę z białą czekoladą - delikatnie mieszamy do otrzymania gładkiej konsystencji. Powstały mus wylewamy na czekoladowy spód (w tortownicy z obręczą). Ciasto pozostawiamy na całą noc w lodówce. Po tym czasie górę ciasta posypujemy podprażonymi na suchej patelni płatkami migdałów i już możemy rozkoszować się "najlepszym ciastem świata".

