

### Kapselkowy torcik urodzinowy

Nad tym tortem długo się zastanawiałam. Wybrałam smak bananowy, nasączyłam nektarem bananowym, nie dałam alkoholu, bo torcik ma być przede wszystkim dla dzieci, a w środku i dookoła sama bita śmietana. Już nawet straciłam rachubę i nie wiem ile śmietany poszło. Troszkę zostało, jutro zatem rurki z kremem śmietanowym:) Przepis na biszkopt znaleźć można [tutaj](#). To mój sprawdzony przepis i nie zamierzam próbować nowych:) Zatem zapraszam do przepisu na nadzienie:)



#### Krem bananowy:

- 3 banany
- serek mascarpone 250 g
- 500 ml śmietany 30%
- 2 łyżki cukru pudru (u mnie fruktoza)
- 3-4 łyżeczki żelatyny

#### Biały krem do zdobienia boków:

- 250 g serka mascarpone
- 500 ml śmietany 30%
- 2 łyżki cukru pudru (u mnie fruktoza)

- 3-4 łyżeczki żelatyny

#### Krem bananowy:

1. Ubić śmietanę na sztywno, na koniec ubijania dodać cukier puder. Wmieszać serek mascarpone i wymieszać na gładką masę.
2. Banany rozgnieść robotem kuchennym na papkę i dodać do masy.
3. Do żelatyny dać odrobinę zimnej wody by napęczniała. Następnie zalać 1/4 szklanki wrzątku i dokładnie wymieszać (ja do tego celu używam blendera – wtedy żelatyna nie zostawia grudek).
4. Żelatynę wmieszać do masy. Można wstawić na 30 minut do lodówki i przełożyć na nasączony wcześniej nektarem bananowym tort.

#### Krem do zdobienia tortu:

1. Postępować tak jak przy ubijaniu kremu bananowego, omijając punkt drugi.
2. Smacznego!

---

#### Ciasto kawowe z kremem kawowym o smaku karmelowym

Przepysznie smakuje. Smak kawy jest niezastąpiony. Nie za mocny, nie za słaby. W sam raz. Krem kawowy wykonany został bez masła, dzięki temu jest lekki. A ten niepowtarzalny smak zawdzięcza kawie Ince o smaku karmelowym. Palce lizać!



### **Składniki na biszkopt kawowy:**

- 5 jaj
- 100 g czekolady mlecznej rozpuszczonej w kąpielii wodnej
- 1,5 łyżki kawy rozpuszczalnej rozpuszczonej w łyżce ciepłej przegotowanej wody
- 130 g masła
- 150 g cukru (u mnie fruktoza)
- 130 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

### **Składniki na krem:**

- 250 g serka mascarpone
- 600 ml śmietany 30%
- 60 g kawy Inka (sympkiej)
- 3 płaskie łyżeczki żelatyny
- 3 łyżki cukru (u mnie fruktoza)

### **Biszkopt kawowy**

1. Masło utrzeć do białości. Dodać po kolei czekoladę, kawę, i cukier. Wymieszać dokładnie by nie było grudek.
2. Oddzielić białka od żółtek. Dodawać do masy jedno żółtko po drugim za każdym razem mieszając.
3. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia.
4. Ubić białka na sztywno i wmieszać je do masy.
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (170 stopni) i piec do suchego patyczka przez około 25 minut.

### **Krem**

1. Ubić kremówkę.
2. Wmieszać serek mascarpone i kawę Inka
3. Dodać cukier.
4. Rozpuścić żelatynę w 1/4 szklanki gorącej wody i wmieszać do masy.
5. Przekroić biszkopt na pół po jego wystygnięciu. Udekorować kremem biszkopt.

### **Rada**

Aby uniknąć grudek w żelatynie zawsze nasączam ją delikatnie letnią wodą, potem wlewam gorącą wodę i mieszam ręcznym mikserkiem z nożykiem.