

Mascarpone Charlotte

Ingredients:

6 eggs
1 cup sugar
1 cup flour
¼ tsp baking powder
¼ tsp salt
½ cup unsalted butter, melted
1 tsp vanilla extract
2 tbsp sugar, heated with 2 tbsp water for simple syrup

(Mascarpone Filling)

3 ½ oz white chocolate, chopped
3 ½ oz milk chocolate, chopped
3 egg yolk
2/3 cup sugar
¼ cup brandy
3 tbsp white wine
1 ½ cup mascarpone cheese
½ cup ground nuts, or sliced almonds, lightly toasted



Directions:

Preheat oven to 350 F and line the bottom of a 9-inch springform pan with parchment paper.
Nagrzij piekarnik do 350°F i wyłóż dno 9-calowej (ok. 23 cm) tortownicy pergaminem.

Do not oil bottom or sides.
Nie natłuszczaj dna ani boków.

Warm eggs in their shells in hot water.
Podgrzej jaja w skorupkach w gorącej wodzie.

Whip eggs and sugar in a mixer fitted with the whisk attachment for 15 (yes 15!) minutes
Ubijaj jaja z cukrem w mikserze wyposażonym w nakładkę ubijającą przez 15 (tak - 15!) minut
until it almost triples in volume and holds its shape when you lift the beaters.
Aż prawie potroi swoją objętość i trzyma konsystencję kiedy podniesiesz trzepaczkę.

Sift flour with baking powder and salt.
Przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia i solą.

With mixer on medium low speed, add flour to the egg mixture and blend for 30 seconds.
Mikserem na średnio-wolnej prędkości, dodaj mąkę to masy jajecznej i mieszaj przez 30 sekund.

Mix butter and vanilla together and repeat the same way as the flour was added
Wmieszaj masło i wanilię w ten sam sposób w jaki dodawana była mąka.

Scrape batter into prepared pan and bake for 30-40 minutes,
Zdrap ciasto do przygotowanej blachy i piecz przez 30 – 40 minut.
until the top of the cake springs back when you lightly press it.
aż wierzch ciasta będzie odskakiwał gdy lekko się go naciśnie.

Once cake has cooled, slice horizontally and place bottom half back in the bottom of
Kiedy ciasto ostygnie, przekrój poziomo i umieść dolną połowę z powrotem na dno
the springform pan, whose sides have been buttered and lined with parchment.
tortownicy, której boki zostały wysmarowane masłem i wyłożone pergaminem.

Brush with simple syrup. (top half of cake can be frozen for another day)
Posmaruj zwykłym syropem (górną część ciasta może być zamrożona na inny dzień)

Mascarpone Filling:

Nadzienie Mascarpone:

Melt milk and white chocolates in separate bowls.

Roztop mleczną i białą czekoladę w osobnych miskach.

Whisk together egg yolks, sugar, brandy and white wine.

Ubij razem żółtka jajek, cukier, brandy i białe wino.

Whisk over a pot of simmering water until mixture leaves a ribbon on itself when whisk is lifted.

Ubijaj nad garnkiem z gotującą się wodą, aż na masie zostanie wstęga po podniesieniu ubijaka.

Distribute egg mixture evenly between the 2 bowls of chocolate and whisk in.

Rozdziel masę jajeczną równo pomiędzy 2 miski z czekoladą i ubij.

Divide mascarpone evenly between the 2 bowls and stir until evenly blended.

Podziel mascarpone równo pomiędzy 2 miski i mieszaj aż równo się połączy.

Fillings will be very glossy and smooth.

Nadzienia będą bardzo lśniące i gładkie.

If they are not, place the bowl over the pot of simmering water and whisk gently.

Jeżeli nie, umieść miskę nad garnkiem z gotującą się wodą i ubijaj delikatnie

Spoon dollops of white chocolate mixture on top of cake in pan,

Nakładaj łyżki masy z białej czekolady na wierzch ciasta w blasze

repeat with milk chocolate mixture, filling in empty spaces.

Powtórz to samo z masą z mlecznej czekolady, wypełniając puste miejsca.

Using a skewer, swirl the two colours together to create a marbled appearance.

Używając szpikulca, zmieszaj dwa kolory razem aby stworzyć marmurkowy wygląd.

Chill for at least 4 hours.

Chłódź przez co najmniej 4 godziny.

Remove springform pan and peel off parchment paper.

Usuń tortownicę i oddziel papier pergaminowy.

Press toasted ground nuts or sliced almonds onto side of charlotte.

Przyłóż opieczone mielone orzechy lub płatki migdałów na bok szarlotki.

Store loosely wrapped in the refrigerator until ready to serve.

Przechowuj luźno owinięte w lodówce aż będzie gotowe do podania.



TEST YOURSELF!

Fill in the missing words:

_____ oven to 350 F and _____ the bottom of a 9-inch springform pan with parchment paper.
Nagrzewaj piekarnik do 350°F i wyłóż dno 9-calowej (ok. 23 cm) tortownicy pergaminem.

Do not _____ bottom or sides.
Nie natłuszczaj dna ani boków.

_____ eggs in their shells in hot water.
Podgrzewaj jaja w skorupkach w gorącej wodzie.

_____ eggs and sugar in a mixer _____ the whisk attachment for 15 (yes 15!) minutes
Ubijaj jaja z cukrem w mikserze wyposażonym w nakładkę ubijającą przez 15 (tak - 15!) minut
until it almost _____ in volume and _____ when you lift the beaters.
Aż prawie potroi swoją objętość i trzyma konsystencję kiedy podniesiesz trzepaczkę.

_____ flour with baking powder and salt.
Przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia i solą.

With mixer on medium low speed, _____ flour to the egg mixture and _____ for 30 seconds.
Mikserem na średnio-wolnej prędkości, dodaj mąkę do masy jajecznej i mieszaj przez 30 sekund.

_____ butter and vanilla together and repeat the same way as the flour was added
Wmieszaj masło i wanilię w ten sam sposób w jaki dodawana była mąka.

_____ batter into prepared pan and _____ for 30-40 minutes,
Zdrap ciasto do przygotowanej blachy i piecz przez 30 – 40 minut.
until the top of the cake _____ when you lightly _____ it.
aż wierzch ciasta będzie odskakiwał gdy lekko się go naciśnie.

Once cake _____, _____ horizontally and _____ bottom half back in the bottom of
Kiedy ciasto ostygnie, przekrój poziomo i umieść dolną połowę z powrotem na dno
the springform pan, whose sides have been _____ and _____ with parchment.
tortownicy, której boki zostały wysmarowane masłem i wyłożone pergaminem.

_____ with simple syrup. (top half of cake can be _____ for another day)
Posmaruj zwykłym syropem (górną część ciasta może być zamrożona na inny dzień)

Mascarpone Filling:

Nadzienie Mascarpone:

_____ milk and white chocolates in separate bowls.

Roztop mleczną i białą czekoladę w osobnych miskach.

_____ together egg yolks, sugar, brandy and white wine.

Ubij razem żółtka jajek, cukier, brandy i białe wino.

_____ over a pot of _____ water until mixture leaves a ribbon on itself when whisk is lifted.

Ubijaj nad garnkiem z gotującą się wodą, aż na masie zostanie wstęga po podniesieniu ubijaka.

_____ egg mixture evenly between the 2 bowls of chocolate and _____.

Rozdziel masę jajeczną równo pomiędzy 2 miski z czekoladą i ubij.

_____ mascarpone evenly between the 2 bowls and _____ until evenly blended.

Podziel mascarpone równo pomiędzy 2 miski i mieszaj aż równo się połączy.

Fillings will be very _____ and _____.

Nadzienia będą bardzo lśniące i gładkie.

If they are not, _____ the bowl over the pot of _____ water and _____ gently.

Jeżeli nie, umieść miskę nad garnkiem z gotującą się wodą i ubijaj delikatnie

_____ dollops of white chocolate mixture on top of cake in pan,

Nakładaj łyżki masy z białej czekolady na wierzch ciasta w blaszce

_____ with milk chocolate mixture, _____ empty spaces.

Powtórz to samo z masą z mlecznej czekolady, wypełniając puste miejsca.

Using a skewer, _____ the two colours together to _____ a marbled appearance.

Używając szpikulca, zmieszaj dwa kolory razem aby stworzyć marmurkowy wygląd.

_____ for at least 4 hours.

Chłódź przez co najmniej 4 godziny.

_____ springform pan and _____ parchment paper.

Usuń tortownicę i oddziel papier pergaminowy.

Press _____ nuts or sliced almonds onto side of charlotte.

Przyłóż opieczone mielone orzechy lub płatki migdałów na bok szarlotki.

_____ loosely _____ in the refrigerator until ready to _____.

Przechowuj luźno owinięte w lodówce aż będzie gotowe do podania.

