

Šokolaadi küpsisetort uit Estland / šokolaadi küpsisetort from Estonia



De boodschappen

- 2 pakken thee biskwie
- 500 gram kwark
- 150 ml slagroom
- 2-3 eetlepels suiker
- 150 gram melkchocolade 72%
- 200 ml melk
- 125 gram aalbessen waarvan 25 gram voor decoratie.

De melk om te weken wordt in de šokolaadi küpsisetort ook vaak vervangen door koffie, eventueel met likeur zeker bij de chocolade versie. In de niet chocolade versie wordt tegenwoordig allerlei fruit gebruikt in of op de taart, de rode of lichtgroene bessen zijn klassiek.

Zo maak je hem:

Wij gebruikten goedkope maar lekkere theebiskwietjes als basis.

Schenk de melk in een kom en week de biskwies er kort in.

Schenk de slagroom in de mixer en voeg de suiker toe.

Klop de slagroom stijf en voeg de kwark er aan toe.

Klop de kwark en slagroom samen tot het een geheel is.

Leg de geweekte koekjes in een vorm en strijk er room over.

Dek de slagroommix af met nog een laag geweekte koekjes.

Was de aalbessen en laat ze goed drogen op keukenpapier.

Strijk weer room op laag twee en strooi er de schone aalbessen over.

Smelt de chocolade au bain marie en roer er een lepel melk door.

Verspreid een dikke laag chocolade op de bovenste laag koekjes.

Laat de toplaag een paar uur harden in de ijskast.

Leg de overgebleven bessen op de taart en geef er koffie bij.

Šokolaadi küpsisetort uit Estland / šokolaadi küpsisetort from Estonia



Shopping list

- 2 packets of tea biscuits
- 500 gram cottage cheese
- 150ml double cream
- 2-3 tablespoons sugar
- 150g milk chocolate 72%
- 200ml milk
- 125g red currants, of which 25g to decorate.

We found a cake which is very popular in Estonia, super tasty and really easy to make, the šokolaadi küpsisetort.

The milk to soak the biscuits in is often replaced by strong coffee with optional liqueur, especially in the chocolate version of the cake. In the non-chocolate ones nowadays all sorts of fruit are used in or on the cake, the red or light green currants are classic.

Here's how to make it:

We used cheap but tasty tea biscuits as the cake base.

Pour the milk into a bowl and soak the biscuits briefly.

Pour the cream into the mixer and add the sugar.

Beat the cream stiff then add the cottage cheese to it.

Beat the cottage cheese and the stiffened cream until combined.

Place the biscuits in a mold and spread the cream on.

Cover the cream mixture with another layer of soaked biscuits.

Wash the red currants and let them dry thoroughly on kitchen paper.

Spread cream again on layer two but sprinkle it with red currants too.

Melt the chocolate au bain marie and stir in a tablespoon milk.

Spread a thick layer of chocolate on to the last layer of biscuits.

Let the top layer harden in the fridge for a couple of hours.

Place the remaining currants on the cake and serve with coffee.