

## Czekoladowy torcik musowy



### FUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### MUS CZEKOLADOWY

<b>czekolada mleczna</b>	200 gramów
<b>gorzka czekolada</b>	100 gramów
<b>jogurt grecki</b>	400 gramów
<b>śmietana kremówka</b>	300 gramów
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	20 gramów
<b>cukier puder</b>	4 łyżki

### PONCZ

<b>likier amaretto</b>	50 mililitrów
<b>woda</b>	20 mililitrów
<b>miód gryczany</b>	1 łyżeczka

### SPÓD

<b>biszkopty podłużne</b>	1 opakowanie
---------------------------	--------------

### WIERZCH

<b>czekolada mleczna</b>	50 gramów
--------------------------	-----------

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. Likier czekoladowy, wodę i miód gryczany przekładamy do garnuszka i lekko podgrzewamy dla dobrego połączenia składników. Tortownicę o średnicy 23 cm wykładamy papierem do pieczenia i układamy na spodzie podłużne biszkopty, które nasączamy ostudzonym ponczem.

KROK 2. Żelatynę zalewamy zimną wodą i odstawiamy na około 10 minut do napęcznienia. Czekolady rozpuszczamy w kąpeli wodnej i zdejmujemy z ognia. Do masy czekoladowej dodajemy partiami rozpuszczoną w wodzie żelatynę, pamiętając o energicznym mieszaniu. Następnie dodajemy jogurt grecki i miksujemy wszystko dla dobrego połączenia oraz delikatnego napowietrzenia masy. Śmietankę kremówkę dokładnie ubijamy z cukrem pudrem, dodajemy do pozostałych składników i mieszamy.

KROK 3. Masę czekoladową wylewamy na biszkoptowy spód, wierzch posypujemy startą czekoladą mleczną i wstawiamy do lodówki na kilka godzin do odpowiedniego stężenia. Życzę smacznego! :)