

## Tort czekoladowy



**BASIEK102**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Biskopt

jajko	5
mąka ziemniaczana	1/2 szkl
cukier kryształ	1 szkl
mąka pszenna	1/2 szkl
esencja octowa	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 1/2 łyżeczki

#### Masa

śmietana 30%	0,5 litra
biała czekolada	2 szt
czekolada mleczna	2 szt
dżem porzeczkowy	1
bita śmietana	2 paczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 2      Białka ubić z cukrem na sztywno
- KROK 4      dodać żółtka ubijać mikserem na małych obrotach
- KROK 5      Dodać mieszaninę mąk z proszkiem do pieczenia . Mieszać drewnianą łyżką i ocet .  
Piec 35 minut na 180 st.

- KROK 6 Śmietaną 30 % podgrzać dodać białe czekolady mieszać cały czas do rozpuszczenia .  
Po ostudzeniu wstawić do lodówki . Wyjąć z lodówki wsypać śnieżkę i ubić mikserem .
- KROK 7 Biszkopt po ostygnięciu przecinamy na 3 krążki . Pół szklanki wody przegotowanej  
dodać łyżeczkę cukru i soku z cytryny nakrapiamy krążki .
- KROK 8 Dolny krążek smarujemy dżemem i na to masa zimna z lodówki .
- KROK 9 Rozpuszczamy mleczną czekoladę i smarujemy złożony tort .