

## Tort czekoladowy



### PARYSEK10



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto:

<b>masło</b>	120 g
<b>gorzka czekolada</b>	100 g
<b>mleczna czekolada</b>	100 g
<b>jajko</b>	4
<b>mąka pszenna</b>	10 łyżek
<b>cukier</b>	9 łyżek
<b>woda</b>	4 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki

### Krem:

<b>masło</b>	250 g
<b>cukier puder</b>	1 szklanka
<b>żółtko jajek</b>	4
<b>aromat rumowy</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: czekoladę rozpuścić na parze z wodą. Dodać masło, wymieszać, ostudzić. Żółtka utrzeć z cukrem. Dodać czekoladę, mąkę, proszek do pieczenia i ubitą pianę z białek. Ciasto wlać do natłuszczonej, wyłożonej papierem do pieczenia blaszki. Piec ok. 35 minut w temp. 180 stopni C. Krem: masło utrzeć z żółtkami i cukrem. Dodać kilka kropli aromatu. Tort czekoladowy: ostudzone ciasto przekroić na trzy płyty i przełożyć kremem. Udekorować według uznania, np. startą czekoladą i rozetkami z bitej śmietany.

