

Tort z kremem kawowo- czekoladowym



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
cukier	6 łyżek
mąka	6 łyżek
masło	5 dag
Napar z kawy	200 ml
cukier	25 dag
czekolada	5 dag
wanilia	1 laska
masło	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z białek ubić sztywną pianę. Żółtka utrzeć z cukrem na gładką masę, dodać pianę z białek, delikatnie wymieszać, wsypać delikatnie mąkę ciągle mieszając. Masłem wysmarować blaszkę, oprószyć ją delikatnie mąką i wylać na nią ciasto. Piec przez około 30 minut w temp. 180- 190 stopni. W naparze rozpuścić cukier, czekoladę, dodać laskę wanilii i odgrzewać na małym ogniu ciągle mieszając do całkowitego rozpuszczenia się cukru i zgęstnienia syropu. Syrop ostudzić, wyjąć wanilię, utrzeć z miękkim masłem. Ciasto przekroić na 3 krążki i przełożyć je kremem. Wierzch ciast i boki również posmarować, posypać okruszkami ciasta.