

Tort czekoladowy z truskawkami



ANEMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	100 gram
mąka ziemniaczana	40 gram
kakao ciemne	20 gram
cukier puder	110 gram
truskawki	500 gram
mąka ziemniaczana	2 łyżki
sok truskawkowy	1 szklanka
cukier puder	1 łyżka
czekolada gorzka	200 gram
śmietana kremówka	1/2 litra
mascarpone	250 gram
cukier puder	1 łyżka
herbata	3/4 z cytryną
jajko	5 duże

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

BISZKOPT KAKAOWY: białka oddzielam od żółtek, ubijam białka na sztywną pianę. Pod koniec ubijania stopniowo dodaję cukier, dalej ubijając. Następnie dodaję po jednym żółtku, ciągle ubijając. Kakao i obie mąki mieszam, przesiewam przez gęste sitko i delikatnie łączę z masą jajeczną /na bardzo wolnych obrotach miksera/.

Wykładam papierem do pieczenia dno tortownicy o średnicy 22 cm, boków formy niczym nie smaruję, przelewam do niej ciasto. W temperaturze 165 stopni piekę 30 minut na środkowym poziomie piekarnika z włączoną grzałką dolną i górną, bez termoobiegu.

Wyłączam piekarnik, zostawiając uchylone drzwiczki na ok. 15 minut. Następnie odstawiam do całkowitego wystygnięcia ciasta.

Boki oddzielam nożem od tortownicy dopiero, gdy ciasto jest zupełnie zimne. Na blaty dzielę dopiero następnego dnia.

MASA TRUSKAWKOWA: oczyszczone truskawki kroję na małe kawałki. $\frac{3}{4}$ szklanki soku wlewam do rondelka i zagotowuję, pozostały sok mieszam z mąką ziemniaczaną i dodaję do rondelka, energicznie mieszając przez moment / tak jak kisiel /. Dodaję pokrojone truskawki i mieszam. Odstawiam do lekkiego przestygnięcia.

MASA CZEKOLADOWA: połamaną na kawałki czekoladę rozpuszczam w kąpieli wodnej i jeszcze ciepłą, ale nie gorącą miksuję z serkiem mascarpone. Mocno schłodzoną śmietanę ubijam na sztywno z cukrem pudrem i łączę z czekoladą i serkiem.

WYKONANIE: biszkopt dzielę na trzy blaty. Pierwszy blat nasączam zimną herbatą z cytryną, wykładam połowę masy truskawkowej, a na nią masę czekoladową. Przykrywam drugim blatem i postępuję tak jak z pierwszym. Nakładam trzeci blat, nasączam i rozsmarowuję masę czekoladową, również na bokach. Dekoruję truskawkami i czekoladową posypką.

*Tort najlepiej jest przygotować na dzień przed podaniem i przechowywać w lodówce w pojemniku na ciasto.