

Tort truflowy



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4
1 torebka cukru waniliowego	
cukier	200 g
mąka tortowa	150 g
mąka ziemniaczana	35 g
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia	
kakao	15 g
śmietana kremówka	250 ml
masło	100 g
rum	5 łyżek
łyżka spirytusu	
deser	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wymieszać razem mąki obie, proszek, kakao, przesiać do masy jajecznej. Wymieszać najlepiej łopatką bez użycia miksera. Ubić białka na sztywno, ostrożnie połączyć z masą. Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia, przełożyć ciasto i piec 30 minut w 180st. Wyjąć formę, po ostygnięciu wyjąć ciasto z formy i przekroić na 3 blaty. Pokruszyć polewę czekoladową, dodać śmietankę, rozpuścić razem na parze w kąpieli wodnej cały czas mieszając. Ostudzić. Przełożyć do miski, dodać masło, ubić do uzyskania piany. Krem powinien podwoić swoją objętość. (W trakcie ubijania wyglądało jakby masa w ogóle nie chciała steżeć, ale wystarczyło że wyłączyłam robotę, odeszłam na 2 minuty a gdy wróciłam masa była pięknie sztywna idealna do rozsmarowania jej na biszkoptych). Dodać rum i spirytus ostrożnie wymieszać. Masę wyłożyć na pierwszy biszkopty, przykryć drugim biszkoptyem, znowu masa, biszkopty i całość posmarować pozostałym kremem. Tort odstawić na noc do lodówki. Zdecydowanie jest lepszy gdy odstoi swoje. Dekoracja: W rondelku zagrząć wodę, na misce w kąpieli wodnej rozpuścić albo czekoladę albo polewę czekoladową. Papier do pieczenia wyłożyć na płaską deskę lub tacę. Czekoladę cienką warstwą rozsmarować na papierze, tak by powstał płaski prostokąt. Wstawić do lodówki do stwardnienia. Wystarczy ok 30 minut. Wyjąć połamać w interesujące nas kawałki i udekorować tort dookoła i z wierzchu. Kawałki płatków czekolady przyklejałam na rozpuszczonej czekoladzie deserowej (wystarczyła jedna kostka). Chodziło o to że masa na tortcie po wyjęciu nie była się wstanie przykleić do kawałków zmrożonej polewy, więc smarowałam kawałek polewy czekoladą i przyklejałam do boku tortu. Resztę pocięłam nożem i posypałam górę. Tort jest bardzo mocno czekoladowy o mocnym alkoholowym aromacie. Na urodziny idealny.

