

Tort czekoladowy



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
cukier	1 szk
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka pszenna	1/2 szk
mąka ziemniaczana	1/2 szk
woda zimna	4 łyżki
cukier waniliowy	1 op
śmietana kremówka	600 ml
gorzka czekolada	150 g
brzoskwinie w puszcze	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek i utrzeć je z 1/2 cukru dodając po łyżce wody..
Białka ubić na sztywno z pozostałą resztą cukru i 1 cukrem waniliowym.
Sypkie składniki przesiać przez sito.
Do miski wyłożyć utarte żółtka, białka i suche składniki i delikatnie wymieszać.
Ciasto wylać do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia.
Piec w temperaturze 180 stopni około 35-40 minut.
Biszkopt wystudzić i przekroić na trzy placki.
Czekoladę roztopić w kąpielu wodnej.
Z 1/3 części zrobić napisy i dekorację pędzelkiem na papierze do pieczenia.
Śmietanę (dobrze schłodzoną) ubić z cukrem waniliowym.
Około 1/5 części śmietany odłożyć do dekoracji.
Do reszty śmietany wmiksować delikatnie przestudzoną, ale lejącą czekoladę.
Brzoskwinie kroimy w kostkę zostawiając jeden kawałek do dekoracji.
Zabieramy się do robienia tortu.
Pierwszy placek układamy na talerzu lub innym naczyniu na którym ma znajdować się tort.
Nasączamy go sokiem z brzoskwiń.
Smarujemy dżemem i kładziemy warstwę czekoladowej śmietany.
Przykrywamy drugim plackiem.
Również go nasączamy, kładziemy masę i na nią układamy pokrojone w kostkę brzoskwinie.
Przykrywamy ostatnim plackiem.
Smarujemy z wierzchu i po bokach resztą śmietany.
Dekorator do tortów napełniamy białą śmietaną i według swojego gustu dekorujemy górę tortu.
Dodajemy kawałki brzoskwini, nasze napisy i ozdoby czekoladowe.