

Tort czekoladowy



AANNKAA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka ziemniaczana	6 łyżek
mąka tortowa	1,5 szklanki
kakao	4 łyżki
cukier	2 szklanki
margaryna	200 gram
jajko	6 szt
mleko	8 łyżek
proszek do pieczenia	4 łyżeczki
rum	2 łyżki

Krem:

mleko	4 szklanki
budyń czekoladowy	2 szt
masło 250 g	1 szt
cukier	1 szklanka
aromat rumowy	
czekolada mleczna	1 szt
mąka pszenna	2-3 łyżki
tłuszcz do formy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Składniki na ciasto podzielić na dwie części.
Margarynę utrzeć na puszystą masę, dodać cukier, żółtka, mleko i rum.
- KROK 2 Ciągłe mieszając, stopniowo dosypywać wymieszane z proszkiem do pieczenia obie mąki oraz kakao.
- KROK 3 Z białek ubić sztywną pianę i delikatnie połączyć z ciastem. Przełożyć do tortownicy wysmarowanej margaryną i posypanej bułką tartą. Piec około 40 minut w temperaturze 180 stopni. Po wystudzeniu przekroić na dwie części.
Identycznie postępować z drugą częścią składników.
Można też upiec jedno ciasto ze wszystkich składników i przekroić na cztery części.
- KROK 4 KREM:
dwie (dwie i pół) szklanki mleka zagotować z cukrem. W pozostałym mleku rozpuścić budynie dodając dwie łyżki mąki. Wlać na gotujące mleko. Odstawić do wystudzenia.
Masło utrzeć na puszystą masę, ciągle mieszając dodawać małymi porcjami budyni.
POd koniec dodać statą na tarce czekoladę (u mnie na małych oczkach).
- KROK 5 Krem podzielić na 4 części. Trzy zużyć do przełożenia ciasta. Jedną odłożyć do dekoracji.
- KROK 6 Tort udekorować według uznania i odstawić do schłodzenia na kilka godzin.