Czekoladowy torcik

IWONADD

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ciasto bazę:	
mąka tortowa	250 g
cukier	150 g
serek mascarpone	125 g
masło	60 g
jajko	2 szt
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
kakao	30 g gorzkie
woda	150 ml letnia
NA MASĘ:	
czekolada gorzka	250g 72%
śmietanka	50 ml 30%
jajko	2 szt
NA POLEWĘ:	
czekolada gorzka	100 g
masło	100 g
Na trufle:	
czekolada gorzka	150 g
mąka	60 g
śmietanka	50 ml 30%
masło	50 g
cukier puder	30 g

rum	2 łyżki
kakao do posypania	
Na dekoarację:	
czekolada gorzka	80g temperowana
kakao do posypania	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1.Upiec bazę: utrzeć serek mascarpone z masłem i cukrem, następnie dodać roztrzepane jajka i kontynować ucieranie. Mąkę i kakao przesiać przez sito, wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać do masy serowej i kontynować ucieranie, wlewaąc powolutku wodę. Gdy masa zrobi się jednolita przelać do formy o średnicy 22-25 cm i piec do suchego patyczka (ok.40-45 min) w temeraturze 180 stopni. Po upieczeniu wystudzić i przekroić placek na 3 części;
2.Masa: Czekoladę rozstopić w kąpieli wodnej, zdjąc z ognia, dodać śmietankę i jajka, mieszać do uzyskania jednolitej masy; Masę podzielić na dwie równe części i przełożyć nią rozkrojony wcześniej placek;
3.Polewa: czekoladę i masło rozstopić w kąpieli wodnej, lekko przestudzić i polać nią przełożony masą placek; Odstawić do zastygnięcia;
4.Trufle czekoladowe: wymieszać mąkę z cukrem pudrem, dodać rozpuszczone (ostudzone) masło, rum, śmietankę, pokruszoną czekoladę,wymieszać postawić naczynie na bardzo malutkim ogniu, podgrzać cały czas mieszając, gdy masa się ujednolici zdjąć z ognia i odstawić do wytudzenia. Z wystudzonej masy formować kulki i obtoczyć je gorzkim kakaem;
5. Dekoracja: temperowaną czekoladę o temp. ok 35 stopni, rozprowadzić na papierze do pieczenia tworząc koło o średnicy formy do pieczenia w której został zrobiony placek; Zostawić do zastygniecia; Gdy czekolada w formie koła stwardnieje, ostrym nożem i „jednolitym” ruchem podzielić koło na 8 równych części, czyli najpierw przeciąć po średnicy, następnie powtórzyć aż do wykończenia;
6. Kompozycja końcowa: ułożyć na wierzchu torciku trufle w jednakowych odstępach, kłaść na nie wykrojone listwy koła z czekolady najdłuższym końcem do środka, całość obsypać gorzkim kakao; Podawać schłodzone;