

Tort czekoladowy



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

jajko	4 sztuki
cukier	1/2 szklanki
mąka pszenna	1/2 szklanki
budyń czekoladowy	2 łyżki czubate
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	1 łyżka

Krem czekoladowy

śmietana 30%	1/2 litra
serek mascarpone	25 dag
czekolada gorzka	2 tabliczki
cukier puder	3 łyżki
konfitura z czarnej porzeczki	1 słoiczek

Poncz

herbata czarna	1 szklanka naparu
likier amaretto	150 ml

Dekoracja

czekolada mleczna	1 tabliczka
dekoracja ażurowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1.
Ciasto: Oddzielić żółtka od białek, białka ubić z cukrem na lśniąca pianę połączyć z żółtkami. Mąkę pszenną przesiać przez sito razem z proszkiem do pieczenia oraz czekoladowym budyniem i kakao, dodawać po łyżce do masy, delikatnie wymieszać najlepiej łyżką do połączenia, ciasto wylać do wyłożonej papierem tortownicy –samo dno o wym 26 cm Piec 30 minut w temp 160*c.Zimne ciasto przeciąć wzdłuż na połowę-najlepiej jest upiec dzień przed złożeniem torcika, wtedy idealnie się kroi.
- KROK 2 Masa czekoladowa: Kremówkę przelać do rondelka, podgrzać prawie do wrzenia, dodać połamaną czekoladę, chwilę odczekać, wymieszać do połączenia. Odstawić na całą noc do lodówki. Następnego dnia wmieszać w masę serek mascarpone i zmiksować mikserem do połączenia.Poncz: Zimną osłodzoną cukrem herbatę wymieszać z likierem migdałowym.
- KROK 3 Przełożenie: Jeden placek ciasta nasączyć połową ponczu, posmarować konfiturą z czarnej porzeczki
- KROK 4 nałożyć połowę kremu czekoladowego, przykryć drugim plackiem, znów nasączyć i posmarować konfiturą wyłożyć resztę kremu, wygładzić,
- KROK 5 posypać startą mleczną czekoladą z fistaszkami i udekorować czekoladowymi ażurkami.Wstawić na całą noc do lodówki.Podawać schłodzony.