

Mini torcik czekoladowy



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	2 szt
cukru	2 łyżki
mąki	2 łyżki
proszku do pieczenia	0,5 łyżeczki
oleju	2 łyżeczki
kilka kropli barwnika czerwonego	

Krem czekoladowy

budyń czekoladowy	1 opak
masło	70 g
mleko	370 ml
cukier	2 łyżeczki
czekolada deserowa	35 g

Poncz

wody gotowanej	2 łyżki
soku z cytryny	1 łyżeczka
cukier	1 łyżeczka

Dodatkowo do dekoracji

srebrne perełki cukrowe

wiórki czekoladowe białe

listki melisy

posypka czerwona cukrowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Białka oddzielić od żółtek. Ubić białka z cukrem na sztywną pianę, dodać żółtka i olej i barwnik, dalej ubijać. Następnie przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać. Wylać ciasto do formy o wymiarach, spód 129x125 mm, wysokość 35 mm
- KROK 2 Piec w 175 stop, przez ok. 25 minut. Wyjąć ciasto z formy , ostudzić, przekroić na 3 placki.
- KROK 3 Krem czekoladowy :
- Do rondla wlać szklankę mleka, osłodzić, doprowadzić do zagotowania. W pozostałym mleku rozrobić budyń, wlać na gotujące się mleko. Mieszając doprowadzić do zagotowania i zgęstnienia.
Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, ostudzić.
- KROK 4 Masło przełożyć do miski, zmiksować. Następnie do masła, dodawać po 1 łyżce zimnego budyniu, dalej miksować. Na samym końcu wlać roztopioną czekoladę, dokładnie wymieszać.
- KROK 5 Pierwszy blat ciasta, ułożyć na tacy, nasączyć ponczem. Wyłożyć porcję kremu, przykryć drugim blatem ciasta. Tak samo postąpić z trzecim blatem.
- Wierzch i boki tortu, posmarować kremem, obsypać wiórkami czekoladowymi, udekorować perełkami i posypką.