

Tort lodowy "Czarny Las"



BASILIANA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na biszkopt kakaowy:

jaja	3 sztuki
mąka tortowa	3 łyżki
mąka ziemniaczana	1.5 łyżki
kakao	1.5 łyżki
cukier	6 łyżek
proszek do pieczenia	1.5 łyżeczki

Na masę lodową:

śmietana 30%	500 mililitrów
jaja	3 sztuki
cukier	1 szklanka

Dodatkowo:

dżem wiśniowy	0.5 słoika
czekolada gorzka	25 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:

Dół tortownicy o średnicy 26 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Żółtka oddzielić od białek, mąki przesiać z kakao i proszkiem do pieczenia. Białka ubić na pianę, pod koniec ubijania dodając cukier. Do piany stopniowo dodawać po jednym żółtku, nadal ubijając, a następnie delikatnie wmieszać łyżką lub szpatułką mieszankę mączną. Masę biszkoptową wlać do tortownicy i piec w temperaturze 180 st. C przez ok. 25-30 minut.

Masa lodowa:

Jaja sparzyć wrzątkiem, a następnie oddzielić żółtka od białek. W jednej misce ubić śmietanę, w drugiej białka z ½ szklanki cukru na pianę, w trzeciej żółtka z ½ szklanki cukru na gęsty, białawy krem. Odłożyć do dekoracji ok. 4 łyżek ubitej śmietany, a do reszty delikatnie wmieszać szpatułką pianę z białek i ubite żółtka.

Przygotowanie tortu:

Upieczony i wystudzony biszkopt przekroić na pół. Jeden blat posmarować warstwą dżemu i włożyć do tortownicy wyłożonej świeżym papierem do pieczenia. Na dżem wyłożyć połowę masy lodowej i przykryć drugim blatem biszkoptowym. Wyłożyć drugą warstwę masy lodowej i wyrównać. Wierzch tortu udekorować odłożoną bitą śmietaną (za pomocą szprycy), czekoladą startą na wiórki i dżemem. Tortownicę przykryć pokrywą lub szczelnie owinąć folią. Tort mrozić przez minimum 5 godzin.