

Adwokacik



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana kremówka	500 ml
gorzka czekolada	2 tabliczki
masło	100 g
cukier puder	75 g
advocat	500 ml
Biskopt	1 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W kąpieli wodnej roztopić masło, dodać cukier puder i mieszać do rozpuszczenia się cukru.

Wrzucić do tej mieszaniny połamane dwie tabliczki gorzkiej czekolady i ją roztopić łącząc czekoladę z masłem i cukrem.

Zdjąć z ognia i przestudzić.

Mocno schłodzoną śmietanę ubijać, gdy jest prawie ubita dodać chłodną, ale płynną czekoladę i nadal miksować do momentu aż masa będzie miała konsystencję gęstej masy.

Pierwszy płat biskopta ułożyć na tortownicy bądź talerzu, 1/3 advocata rozprowadzić po cieście i chwilę odczekać aż się wchłonie.

Posmarować biskopt masą.

Następnie położyć kolejny biskopt, połać advocatem i odczekać aż wchłonie się w biskopt.

Położyć trzeci biskopt i też zrobić to samo co z poprzednimi. Wyłożyć resztę masy czekoladowej, rozsmarować na wierzchu i po bokach i zrobić na górze wzorki widelcem.