

tort czekoladowy



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka ziemniaczana	4 łyżki
mąka pszenna	4 łyżki
jajko	3
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
tabliczka czekolady	1
masło	9 łyżek
budyń waniliowy	1 torebka
cukier	2 łyżki
margaryna	2 łyżki
cukier	1 łyżka
Biskopt	5 łyżek
cukier	5 łyżek
Nadzienie:	2 szklanki
mleko	2 szklanki
Do dekoracji:	30 dag
czekolada	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

zetrzeć czekoladę, oddzielić białka od żółtek. z białek ubić pianę dodając stopniowo cukier i 3 łyżki ziemnej wody. Dodać żółtka. Wymieszać z mąką z mąką ziemniaczaną i proszkiem do pieczenia przesiać do masy. Wsypać czekoladę całość delikatnie pomieszać. Piec 25 minut. Wymieszać proszek budyniowy z 5 łyżkami mleka. Resztę mleka zagotować wlać budyń, zagotować i wystudzić. Przekroić biszkopt na 3 części. Utrzeć cukier z masłem na puszystą masę wymieszać z budyniem. Połowę kremu posmarować dolną warstwę ciasta, przykryć drugim krążkiem smarować następny. Roztopić czekoladę dodać margarynę, połać tort.