

TORCIK czekoladowo-ajerkoniakowy

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

TORCIK czekoladowo-ajerkoniakowy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 łyżki kakao, 6 platów białej żelatyny, 250 ml ajerkoniaku, -
- 4 jaja, 125 g cukru, szczypta soli, 75 g maki pszennej, 4 łyżki maki ziemniaczanej, 1 łyżka proszku -
- 700 ml kremówki, 2 op cukru waniliowego, 2 łyżki startej polewy czekoladowej, 4 łyżki posiekanych p -

Etapy przyrządzania:

1. żółtka + cukier + 2 łyżki wody-ubić na gęsty krem. Białka ubić z solą na sztywną pianę, wyłożyć na masę jajeczną. Maki wymieszać z proszkiem i kakao, przesiać na pianę- całość ostrożnie wymieszać. Tortownicę wyłożyć pergaminem, włożyć ciasto, Piec 35 minut w 175°C. Biszkopt wyłożyć do góry spodem, przestudzić, zdjąć papier i przekroić na 2 palce.

Żelatynę namoczyć, rozpuścić, lekko przestudzić. Wymieszać z ajerkoniakiem-schłodzić. Kiedy ajerkoniak zacznie tężeć dodać 600 ml śmietany uprzednio ubitej z cukrem waniliowym - wymieszać.

Wokół 1 placzka zapieć obeczkę, na ciasto wyłożyć 1/3 kremu, położyć 2 placek- zdjąć obeczkę

Tort posmarować resztą kremu-chłodzić około 2 godzin.

100 ml śmietany ubić i wycisnąć na tort w postaci różyczek. Udekorować pistacjami i startą polewą czekoladową