

Tort Czekoladowy

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

Wspaniały tort czekoladowy

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 5 jajek -
- 190; szklanki cukru -
- 190; szklanki mąki pszennej -
- 1 189; łyżki kakao -
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia -
- 189; litra śmietany 36% -
- 30 dag białej czekolady Milka -
- 189; litra śmietany 36% -
- 20 dag mlecznej czekolady -
- 10 dag gorzkiej czekolady -
- 190; szklanki mleka -
- orzechy laskowe w czekoladzie -

Etapy przyrządzania:

1. Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i nadal ubijać. Następnie dodać mąkę pszenną, kakao i proszek do pieczenia. Wymieszać i wylać ciasto do wysmarowanej tłuszczem dużej tortownicy (o średnicy 26-28 cm). Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 25 minut w temperaturze 180 °C. Ostudzić i przekroić na pół.

Białą czekoladę połamać i zalać połową gorącego mleka. Wymieszać i ostudzić. W osobnym naczyniu połamać mleczną i gorzką czekoladę. Następnie dopełnić je pozostałym gorącym mlekiem. Wymieszać i ostudzić. 189; litra śmietany ubić i wymieszać z rozpuszczonymi białymi czekoladami. Pozostałe 189; śmietany ubić i wymieszać z rozpuszczonymi kakaowymi czekoladami.

Na jedną część biszkoptu wyłożyć połowę białej masy śmietankowej, a na nią położyć drugą część biszkoptu lekko dociskając. Na biszkopt wyłożyć kakaową masę śmietankową, a 3-4 łyżkami tej masy posmarować boki tortu. Na wierzch tortu wyłożyć pozostałą białą masę śmietankową. Tort udekorować orzechami laskowymi w czekoladzie. Schłodzić w lodówce.

Smacznego.