

tort krolewski

Przepis dodany przez użytkownika marcin0514

tort dobry na każde okazje

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- gorzka czekolada - 35 dag
- podłużne biszkopty - 24 szt.
- śmietana - 200 ml
- rum - 2 kieliszki
- mleko - 1/2 litra
- masło - 5 dag
- białka - 2 szt.
- cukier - 5 dag
- cukier puder - 2,5 dag

Etapy przyrządzania:

1. 25 dag czekolady połamać na kawałki. Rozpuścić na parze, nie mieszając. Mleko zagotować i wymieszać z czekoladą. Wystudzić. Masło utrzeć na masę. Dodać, stale mieszając, mleko z czekoladą. Śmietanę ubić z cukrem kryształem. Białka ubić z cukrem pudrem. Pianę połączyć z bitą śmietaną. Odłożyć 2 łyżki kremu. Do reszty dodać masę czekoladową. Boki i dno formy wyłożyć biszkoptami. Skropić je rumem. Wypełnić masą czekoladową i przykryć biszkoptami. Pozostawić w chłodnym miejscu na ok. 4 godziny. Resztę czekolady rozpuścić na parze i posmarować nią wyjęty z formy deser. Udekorować kremem z piany i śmietany.

