

Tort czekoladowy z truflami

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940

Pyszny tort dla czeko-maniaków.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 15 dag mąki -
- 2 dag cukru pudru -
- 5 łyżek miękkiego masła -
- 5 żółtek -
- szczypta soli -
- 25 dag gorzkiej czekolady -
- 30 dag pralinek szwajcarskich (np. Fioretto Winter lub Trufli Lindta) -
- 3 łyżki cukru -
- 1 cukier waniliowy -
- 380 ml śmietany kremówki -
- 2 białka -
- wiórki z białej czekolady do dekoracji -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Zagnieć kruche ciasto z mąki, cukru pudru, masła, 1 żółtka, soli i 2 łyżek zimnej wody. Zawień w folię i włóż na 30 minut do lodówki. Następnie rozwałkuj na spodzie tortownicy i ponakłuwaj widelcem. Piecz 15 minut w temp. 200°C. Ciasto przestudź, wyjmij z formy i ułóż na paterze. Dookoła ponownie zapnij obręcz tortownicy. Pokrój czekoladę i stop ją w kąpieli wodnej. Na kruchym spodzie rozsmaruj 2-3 łyżki płynnej czekolady. Odłóż 6 pralinek, pozostałe poukładaj na posmarowanym czekoladą cieście (jeśli używasz pralinek w kształcie kulek, przekrój je na połówki). Utrzyj 4 żółtka z cukrem (odłóż łyżeczkę cukru) i cukrem waniliowym. Ubij (oddzielnie) szklankę śmietany i białka. Do masy żółtkowej dodaj przestudzoną czekoladę, następnie połącz z bitą śmietaną, a na koniec z pianą z białek. Mus rozsmaruj na pralinkach, wstaw na 3 godziny do lodówki. Odłożone pralinki przekrój na połówki. Ubij resztę śmietany z łyżeczką cukru, przełóż do szprycki z nasadką w kształcie gwiazdki. Tort wyjmij z formy, udekoruj pralinkami i czapeczkami śmietany. Posyp wiórkami białej czekolady.