

Torcik czekoladowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny torcik

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Biskopt kakaowy: -
- 5 jajek -
- 3/4 szklanki cukru -
- 3/4 szklanki mąki pszennej -
- 1,5 łyżki kakao -
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia -
- Biała masa śmietankowa: -
- 1/2 litra śmietany 36% -
- 30 dag białej czekolady Milka -
- Kakaowa masa śmietankowa: -
- 1/2 l śmietany 36% -
- 20 dag mlecznej czekolady -
- 10 dag gorzkiej czekolady -
- Ponadto: -
- 3/4 szklanki mleka -
- Do dekoracji -
- orzech laskowe w czekoladzie -

Etapy przyrządzenia:

1. Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka, jeszcze 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 zalać je pozostałym gorącym mlekiem. Wymieszać i ostudzić. ½ litra śmietany ubić i wymieszać z rozpuszczonymi białymi czekoladami. Pozostałe ½ śmietany ubić i wymieszać z rozpuszczonymi kakaowymi czekoladami.

Na jedną część biskoptu wyłożyć połowę białej masy śmietankowej, a na nią położyć drugą część biskoptu lekko dociskając. Na biskopt 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.