

BISZKOPT (na średnią tortownicę):

5 dużych jaj, 150g cukru pudru , 90g maki pszennej tortowej, 4 płaskie łyżki kakao (powinno być w najlepszym gatunku, taniocha nie wchodzi w grę),

40g maczki „maizena” lub ziemniaczanej lub 1 op. budyniu waniliowego albo śmietankowego na 1/2l mleka, 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia, szczypta soli

KREM CZEKOLADOWY: 2 tabliczki (po 100g) gorzkiej czekolady i tu dłuższe objaśnienie:

należy bardzo dokładnie przestudiować skład surowcowy, a to w tym celu by wyeliminować tandetne podroby zawierające tłuszcze inne niż kakaowy. Niestety, jest to coraz częstsze zjawisko, czekolada zawierająca jakieś tam inne tłuszcze roślinne nie rozpuszcza się w cieple, oczywiście smak i konsystencja na tym cierpią ale producent ma mniejsze straty. W naszym kremie podstawową kwestią jest rozpuszczenie w rondelku pokruszonych tabliczek, więc można wszystko zaprzepaścić przez użycie niewłaściwego surowca. Nieraz wyrzucałam w diabły sztywna i zwarzona breje, zanim skojarzyłam o co chodzi.

2 płatki żelatyny, 4 łyżki mleka, 4 żółtka, 4 łyżki cukru pudru, 25 ml koniaku,
brandy też ujdzie,

1 mała filiżanka typu naparstek bardzo mocnego espresso, lub 1 kopiata łyżeczka Nescafee Gold

(nie chce uprawiać reklamy ale tylko ta rozpuszczalna ma smak kojarzący się z prawdziwą kawą),

która rozpuszczamy w powyższym koniaku, 200 ml idealnie świeżej śmietanki kremówki cos alkoholowego do nasączenia biszkoptu, np. druga porcja koniaku z kawą

Biszkopt: białka oddzielamy od żółtek, ubijamy na średnio sztywna pianę ze szczypta soli, dodajemy stopniowo cukier do uzyskania kremowej konsystencji. Dodajemy po jednym żółtku cały czas miksując. Wszystkie sykie składniki mieszamy i przesiewając do masy jajecznej po trochu delikatnie mieszamy różga.

Pieczemy w 180°C, w tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej mąką.

KREM: Płatki żelatyny zalewamy zimną wodą. Tabliczki czekolady kruszymy do rondelka o grubym dnie, skrapiamy mlekiem i rozpuszczamy cały czas mieszamy uważając by się nie zrobiło gorące - wtedy czekolada twardnieje. Do ciepłej płynnej czekolady dodajemy odcisniętą żelatynę i energicznie mieszamy do rozpuszczenia. Gdyby się zrobiło niepokojąco gęste nie należy się tym za bardzo przejmować, na późniejszym etapie wszystko się „wtre”. Masę czekoladową odstawiamy do przestygnięcia. Żółtka miksujemy z trzema łyżkami cukru na puszysta masę, dodajemy koniak z kawą, a następnie po trochu masę czekoladową. Dzięki żelatynie nic się nie zwarzy, więc można sobie spokojnie mikserem na najwyższych obrotach wte i wewte. Teraz szybko ubijamy śmietankę z pozostałą łyżką cukru i wmontowujemy ją ostrożnie różga do jaj z czekoladą. Nie można czekać z przekładaniem biszkopta, bo masa szybko tężeje. Dla pracowitych - biszkopt przekrawamy na trzy placuszki, dla szybkich - robimy gorę, spód i środek nadziewamy kremem. Można wykonać polewę z tabliczki gorzkiej czekolady rozpuszczonej z kilkoma łyżkami mleka. Dekoracje wg upodobań, ale w zasadzie nie lubię dodawania kolejnych smaków w postaci migdałów czy orzechów. Gotowy tort trzeba koniecznie porządnie schłodzić.

LEKKI TORT CZEKOLADOWY

Wpisany przez Administrator

czwartek, 25 stycznia 2007 17:40 - Poprawiony niedziela, 07 grudnia 2008 20:14

Pozdrowienia, [Agata Solon](#) - przepis z pl.rec.kuchnia