



Tort czekoladowy

Składniki

Biskopt

- 110 g mąki Basia Extra Wypiek typ 400
- 120 g cukru
- 40 g kakao
- 5 jajek
- szczypta soli

Krem

- 300 g czekolady deserowej
- 600 ml śmietany 30%
- 12 g (ok. 2 łyżeczki) żelatyny
- stabilizator – opcja

Poncz

- ½ szklanki wody
- 1 łyżka cukru
- rum – wg uznania

Sposób przygotowania

Biskopt

Oddzielcie żółtka od białek. Do białek dodajcie szczyptę soli i ubijajcie. Kiedy białka już troszkę 'urosną' rozpocznijcie dodawanie cukru i ubijajcie dalej. Białka należy ubić na sztywno. Następnie ubijcie żółtka do momentu, aż staną się puszyste i jasne. Ubite żółtka dodajcie do białek i połączcie składniki przy pomocy miksera. Do jajek dodajcie przesianą mąkę i kakao. Całość wymieszajcie łyżką. Tortownicę wysmarujcie tłuszczem i oprószyć kakao. Wyłóżcie ciasto do tortownicy. Oddzielcie żółtka od białek. Do białek dodajcie szczyptę soli i ubijajcie. Kiedy białka już troszkę 'urosną' rozpocznijcie dodawanie cukru i ubijajcie dalej. Białka należy ubić na sztywno. Następnie ubijcie żółtka do momentu, aż staną się puszyste i jasne. Ubite żółtka dodajcie do białek i połączcie składniki przy pomocy miksera. Do jajek dodajcie przesianą mąkę i kakao. Całość wymieszajcie łyżką. Tortownicę wysmarujcie tłuszczem i oprószyć kakao. Wyłóżcie ciasto do tortownicy.

Pieczenie

Ciasto umieśćcie w nagrzanym piekarniku 170-180 stopni bez termo obiegu, na środkowej półce. Biskopt musi się piec przez ok. 30 minut lub do suchego patyczka.

Przygotowanie kremu

Czekoladę połamcie w kostki i dodajcie połowę (300 ml) śmietany. Podgrzewajcie całość do momentu kiedy czekolada się rozpuści i masa zgęstnieje. Pozostawcie czekoladę do wystudzenia. Do żelatyny dodajcie ok. 1/4 szklanki (60 ml) z pozostałej ilości śmietany. Pozostawcie żelatynę na 10-15 minut do spęcznienia. Następnie żelatynę włóżcie na kilka sekund do kuchenki mikrofalowej lub do momentu kiedy żelatyna się rozpuści. Pamiętajcie, aby nie zagotować żelatyny ze śmietaną. Resztę śmietany, czyli ok. 240 ml ubijcie, a jeżeli używacie zwykłej śmietany do gotowania- dodajcie do niej stabilizator- dzięki niemu śmietanę ubijecie bez problemu. Rozpuszczoną żelatynę dodajcie do wystudzonej czekolady. Czekolada zacznie się ścinać, dlatego całość energicznie wymieszajcie, a następnie dodajcie bitą śmietanę i znów wymieszajcie całość

Przygotowanie ponczu

Do wody dodajcie cukier i rum i wymieszajcie całość.

Składanie tortu

Zimny biszkopt rozkróćcie na 3 blaty. Pierwszy blat nasączcie ponczem i wysmarujcie kremem. Połóżcie drugi blat i powtórzcie te czynności. To samo dotyczy trzeciego blatu. Na koniec brzegi tortu wyrównajcie niedużą ilością kremu.

Dekoracje

Dekorujcie wg własnego pomysłu lub tak jak w naszym przepisie, gdzie wykorzystaliśmy 'kleksy' wykonane przy pomocy rękawa cukierniczego. Gotowy tort włóżcie na noc do lodówki, aby się ustabilizował. Smacznego!