



# Tort czekoladowy

## Składniki

### Ciasto

- 300g Mąki Basi Tortowej
- 100g masła
- 250g cukru pudru
- 50ml oleju słonecznikowego
- 25g kakao
- Esencja z wanilii
- 4 jaja
- 80 ml mleka
- 100ml śmietany
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia

### Polewa kakaowa

- 25g kakao
- 300g cukru pudru
- 50g masła
- 50ml śmietany

### Nadzienie

- 250ml śmietany kremówki, ubitej na sztywno
- 150g ulubionego dżemu

## Sposób przygotowania

### Ciasto

Przygotować tortownicę, wyłożyć papierem do pieczenia. Nagrząć piekarnik do 180 C. Roztopić masło na małym ogniu w małym rondelku. W misce wymieszać cukier, olej, kakao, esencję z wanilii z roztopionym masłem. Dobrze wymieszać, aż będzie gładkie, a następnie dodać jajka. Dokładnie wymieszać, na koniec dodać do masy mleko i śmietanę. Przesiać mąkę i proszek do pieczenia i dodać do ciasta. Ubijać aż będzie gładkie. Ciasto wylać do formy i przykryć folią aluminiową. Piec przez 30 minut, następnie usunąć folię i piec przez kolejne 20 minut. Wyjąć ciasto z piekarnika i odstawić do całkowitego ostygnięcia.

### Polewa

W tym czasie zrobić polewę. Wymieszać z kakao z cukrem pudrem w misce. Roztopić masło w rondelku na małym ogniu. Dokładnie wymieszać stopione masło i śmietanę z cukrem i kakao, aż polewa będzie gładka i puszysta.

### Dekoracja

Ostudzone ciasto przekroić na pół w poziomie, tak by uzyskać dwa blaty. Posmarować blat dżemem a następnie ubitą śmietaną. Przykryć drugim blatem. Rozprowadzić na torcie polewę za pomocą łyżki. Podawać z ulubionymi owocami.