

---

# Tort czekoladowy z brzoskwiniami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3562 razy.

Moja specjalnoscia jest tort czekoladowy z brzoskwiniami:

Biskopt:

6 jajek,

6 lyzek cukru,

3 lyzki maki pszennej (ja uzywam make Pokusa),

3 lyzki maki ziemniaczanej,

cukier waniliowy,

mala lyzeczka proszku do pieczenia

Krem:

2 kostki masla albo 1 kostka masla i 1 kostka margaryny

2 szklanki cukru

4 jajka

kakao - ciemne

alkohol - moze byc wodka, likier brzoskwiniowy, koniak

opocz tego puszka brzoskwini

Na biskopt ubijam piane z bialek ze szczypta soli (piana jest wtedy sztywniejsza), dodaje po trochu cukier i cukier waniliowy, ubijam, az nabierze odpowiedniej sztywnosci - bedzie gladka i blyszczaca. Na koniec dodaje zoltka i chwile jeszcze ubijam. Potem mieszam wszystko delikatnie lyzka z przesiana maki i proszkiem do pieczenia. Wlewam mase do tortownicy wylozonej papierem do pieczenia - boki zostawiam wolne (chodzi o to, zeby biskopt trzymal sie bokow, zeby sie nie zeslizgnal i nie odstawal) i wstawiam do nagrzanego piekarnika - niestety robie to na wyczucie, bo nie mam termometru. Pieke tak dlugo, az bedzie rumiany i wyrosniety, a patyczek wlozony w ciasto po wyjeciu jest suchy.

Najczesciej biskopt pieke poprzedniego dnia, wtedy latwiej daje sie przekroic na trzy czesci.

Na krem ubijam cale jajka z cukrem na parze (mozna dodac cukier waniliowy), az do rozpuszczenia cukru i uzyskania puszystej masy. Nastepnie studze to w zimnej wodzie, caly czas ubijajac mikserem. Kiedy masa jest juz calkiem zimna, wmakutrze rozcieram maslo i dodaje po trochu jajek. Kiedy wszystko sie polaczy - dodaje do smaku i koloru kakao i alkohol - sprawa gustu, wszystko caly czas ucierajac.

Brzoskwinie osaczam z zalewy, kroje w kostke albo w plasterki, a czesc przeznaczona do dekoracji - w osemki. Do zalewy dodaje alkohol (najlepiej jednak likier brzoskwiniowy) - posluzy nam to do nasaczenia ciasta. Na talerzu ukladam gorna czesc biskoptu - gora do gory - i nasaczam ja powyzsza mieszanina.

Rozsmarowuje troche kremu, ukladam na tym brzoskwinie raczej gruba warstwa, i na wierzch daje znowu krem, potem dolna czesc ciasta (dolem do dolu), nasaczam i nakladam krem, potem srodkowa czesc ciastanasaczam i smaruje calosc kremem.

Calosc ozdabiam wedle fantazji - brzoskwiniami i kremem, czasami posypuje przedtem wiorkami

---

kokosowymi - dla lepszego efektu kolorystycznego, czasem używam małych bezików - Liliputków (sa świetne jako dodatek do lodów).

Ciasto smakuje najlepiej, kiedy poleży przez noc w lodowce.

Smacznego

From: "Joanna" <joannaz@kki.net.pl>

---

Witam, Do tortu czekoladowego powinno być ciasto ciemne, należy dodać 3 łyżki kakao, i żółtka radzę ubić z cukrem i cukrem waniliowym na parze i delikatnie wymieszać z białkami a potem z mąką wymieszaną z kakaem i proszkiem. Powinno ładnie wyrosnąć . Proponuję w foremkę 24cm śr. wtedy nie będzie zbyt wysoki po wykończeniu.

Nadesłał(a): cyga <nitka.1n@poczta.fm> 2006-05-05 22:05:41