
Tort czekoladowy - przepis p.Jadzi

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4103 razy.

Ciasto:

4 łyżki wody

1 1/2 szkl. cukru pudru

1 kostka "Palmy"

3 łyżki kakao

Wszystko zagotować i gotować 3 min mieszając.

Przestudzić, dołożyć 4 żółtka i 1 1/2 szkl. mąki zmieszanej z proszkiem do pieczenia (od małego proszku odjąć pół małej łyżeczki).

Ubić pianę z białek i wymieszać ją lekko z ciastem.

Piec w prodiżu lub tortownicy ok. 40 min.

Krem:

1/2 l mleka

2 cukry waniliowe

4 płaskie łyżki kaszy mannej

Gotować to wszystko 10 min stale mieszając. Po ugotowaniu wstawić do zimnej wody, przestudzić mieszając.

Kostkę "Palmy" utrzeć ze szkl. cukru pudru, połączyć z kaszką, dokładnie rozetrzeć na gładką masę, doprawić sokiem z 1 - 2 cytr. i przekładać ciasto.

Z wierzchu poleać lukrem czekoladowym:

Polewa czekoladowa:

1/4 kostki masła

2 łyżki mleka

1/2 szkl. c. pudru

2 łyżki kakao

Gotować ok. 2 min. Smarować gorącym.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>