
Tort czekoladowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5577 razy.

Ciasto:

6 dag masła,

10 jaj,

25 dag cukru,

18 dag migdałów,

2 tabliczki czekolady gorzkiej,

2 łyżki tartej bułki.

Masa:

25 dag masła,

8 dag cukru,

4 łyżki kakao,

10 biszkoptów,

łyżeczka spirytusu.

Polewa czekoladowa:

pół tabliczki czekolady,

pół łyżki masła,

2 łyżki mleka.

Masło i żółtka utrzeć z cukrem, aż będą białe. Dodać zmielone, nie sparzone migdały, rozpuszczoną czekoladę, tartą bułkę i sztywną pianę z białek. Ciasto lekko wymieszać i upiec z niego dwa krążki, najlepiej w dwóch tortownicach jednocześnie. Masło utrzeć z cukrem, dodać kakao, utarte biszkopty i spirytus. Przełożyć krążki masą. Rozpuścić czekoladę z masłem, rozetrzeć łyżką, rozprowadzić mlekiem i zagotować, ciągle mieszając, aż się utworzy gęsta, ciągnąca masa. Gorącą masą oblać tort, udekorować, np. migdałami lub pokruszonymi biszkoptami i odstawić w zimne miejsce.