

Czekoladowy Najprostszy Tort, i wariacje...



Autor: **Barbarelka36**
Przepisów: 22 Ocena: 640



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- jajka, 3 szt
- cukier, 3/4 szkl.
- Mąka pszenna, 3/4 szkl.
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- masło, 1 kostka 200 g
- czekolada, 150 g
- ew. dżem pomarańczowy, 1 słoiczek
- do wariacji... śmietanka 30%, 2 op. 200 ml
- śmietan-fix, 2 op
- cukier puder, 2 łyżki
- na polewę czekolady gorzkiej, 100 g
- ew. jakiś dżem, 3-4 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Rozpuścić czekoladę i ostudzić do temp. pokojowej. Utrzeć miękkie masło na pianę, nadal miksując, dodawać stopniowo cukier, żółtka, potem czekoladę, a na końcu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
- 2 Ubić pianę z białek i delikatnie połączyć z ciastem.
- 3 Nagrzać piekarnik do temp. 170 stopni C. Tortownicę wysmarować masłem i wysypać bułką tartą, lub wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć do niej ciasto i wstawić do piekarnika na ok. 45-60 minut. Po 45 min. sprawdzić ciasto patyczkiem, czy jest upieczone.
- 4 Wyjąć ciasto z piekarnika. Rozpuścić dżem pomarańczowy, zmiksować i jeszcze gorącym poleć przestudzone ciasto.
- 5 A jeśli chcemy trochę urozmaicić, przekrajmy ostrożnie ciasto na pół, smarujemy dżemem (kwaskowym) np. wiśniowym, potem nakładamy ubitą śmietanę, a na wierzch polewa... jak kto woli... Moja wersja na zdjęciu...
- 6 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: