

Torcik czekoladowy



Autor: **Zycie_na_goraco**
Przepisów: **787** Ocena: **6687**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 12 dag masła
- 12 dag + 1 łyżka cukru
- 12 dag gorzkiej czekolady
- 4 jajka
- szczypta soli
- 7 dag mielonych orzechów laskowych
- 6 dag mąki
- 75 dag śmietany kremówki
- 1 cukier wanilinowy
- 2 torebki zagęstnika do śmietany typu śmietan-fix
- 30 dag malin listki mięty
- czekoladowe paluszki do dekoracji
- tłuszcz do tortownicy

Sposób przygotowania:

- 1 ok. 45 minut.
- 2 Masło stopić z czekoladą oraz 12 dag cukru w gorącej kąpieli wodnej. Przystudzić. Jajka rozbić, oddzielić żółtka od białek. Białka ubić ze szczyptą soli. Mąkę wymieszać z mielonymi orzechami oraz żółtkami, wlać masło z czekoladą. Potem delikatnie domieszać pianę z białek.
- 3 Tortownicę o śr. 26 cm natłuścić. Na spodzie rozsmarować ciasto. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 175°C. Piec 35 minut. Odstawić na godzinę do wystudzenia.
- 4 Śmietanę kremówkę wymieszać z łyżką cukru, cukrem wanilinowym oraz zagęstnikiem. Ubić na sztywno. Maliny przebrać, opłukać, dobrze osuszyć i dołożyć do bitej śmietany. Krem rozsmarować na czekoladowym spodzie. Wstawić na 30 minut do lodówki. Przed podaniem torcik udekorować listkami mięty i czekoladowymi paluszkami.

Źródło: Życie na gorąco

Twoje notatki do przepisu: