

Tort czekoladowo-batonowy



Autor: SYL87

Przepisów: 1 Ocena: 20



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- mleko, 1/2 + 6 łyżki
- cukier waniliowy, 2
- żółtka, 4
- Mąka pszenna, 2 łyżki + 2szklanki
- mąka ziemniaczana, 4 łyżki
- batony Jacek pomarańczowe, 3
- gorzka czekolada, 1 tabliczka
- Margaryna KASIA, 1
- Rum, 5 kieliszków
- Spirytus, 3 kieliszki
- przegotowana woda, 2 szklanki
- Jaja, 12
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- kakao, 3 łyżki
- cukier kryształ, 2 szklanki + 8 łyżek
- cytryna (sok), 1

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczemy dwa biszkopty : jasny - 6 jaj, szkl. mąki, szkl cukru, łyżeczka pr. do pieczenia ciemny - 6 jaj, szkl. cukru, 3/4 szkl. mąki, kakao, łyż. pr. do pieczenia. Po upieczeniu przecinamy na pół.
- 2 Batony i czekoladę rozpuszczamy w 3 łyżkach mleka - ostudzić. Z 1/2 l. mleka, cukru waniliowego, 5 łyżek cukru kryształu, żółtek, 2 łyżek mąki pszennej, 4 łyżki mąki ziemniaczanej zrobić budyn - ostudzić. Po ostudzeniu budyniu ucieramy z margaryną. Na koniec dzielimy na dwie części i do pierwszej dodajemy rozpuszczone batony, do drugiej rozpuszczoną czekoladę - ucieramy.
- 3 Poncz: woda przegotowana, rum, spirytus, 3 łyżki cukru, cukier waniliowy, sok z cytryny.
- 4 Po upieczeniu biszkopty przecinamy na pół każdy placek nasączamy ponczem, następnie na przemian masą batonową i masą czekoladową. z pozostałej masy smarujemy boki tortu i wierzch - dekoracja

Twoje notatki do przepisu: