

Tort czekoladowo - orzechowy



Autor: **WanilioweImprowizacje**
Przepisów: **481** Ocena: **3562**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Biskopt:
 - 6 dużych jaj
 - 3/4szkl. cukru
 - 200g zmielonych orzechów włoskich
 - 1 łyżka kakao
 - 50g bułki tartej
 - szczypta soli
- Krem:
 - 1 budyń śmietankowy bez cukru na 0,5l mleka
 - 1,5szkl. mleka
 - 5 łyżek cukru pudru
 - 3 łyżki kakao
 - 300g masła
 - 2 łyżki zmielonych orzechów włoskich
 - 100g wafelków kakaowych w czekoladzie
- Dodatkowo:
 - 1 galaretka wiśniowa
 - 100g gorzkiej czekolady
 - ok. 30g mlecznej czekolady
 - 6 łyżek śmietany 30%

Sposób przygotowania:

- 1 **BISZKOPT:** Żółtka oddzieliłam od białek. Białka ubiłam ze szczyptą soli na sztywną pianę, a żółtka utarłam z cukrem na jasny puszysty krem. Zmielone orzechy włoskie wymieszałam w misce z bułką tartą i gorzkim kakao, a następnie wmieszałam je partiami do utartych żółtek. Następnie dodawałam powoli białka i mieszałam łyżką aż ciasto się trochę rozrzedziło i zrobiło się pulchne. Przygotowane ciasto przełożyłam do okrągłej tortownicy o średnicy 20cm wyłożonej na spodzie papierem do pieczenia. Biskopt piekłam ok. 40 minut w temperaturze 180 stopni. Po upieczeniu ciasto wyjęłam z piekarnika i studziłam w formie przykryte ściereczką na metalowe kratce. Po wystudzeniu biskopt wyjęłam z tortownicy i przekroiłam na 3 równe blaty. Galaretkę wiśniową rozpuściłam w 1,5szkl. gorącej wody i odstawiłam do wystudzenia. Gdy zaczęła dobrze tężeć polałam nią dwa blaty ciasta (oprócz tego wierzchniego) tworząc cienką warstwę na biskopcie. Biskopci wstawiłam do lodówki, aby galaretką stężała. Nie użyłam całej galaretki bo chciałam mieć tylko cienkie warstwy ale można oczywiście zrobić grubsze warstwy wykorzystując całą.

KREM: 1 szklankę mleka zagotowałam. W pozostałym mleku rozpuściłam proszek budyniowy i przelałam go na gotujące się mleko. Ciągłe mieszając, gotowałam budyń do zgęstnienia. Ugotowany budyń przykryłam folią aluminiową i odstawiłam do wystudzenia. Masło w temperaturze pokojowej zmiksowałam na puch z cukrem pudrem. Następnie do masła dodawałam po łyżce wystudzony budyń i miksowałam do uzyskania jednolitej masy. Na koniec do kremu dodałam kakao i wymieszałam najpierw łyżką, a dopiero potem mikserem, żeby nie zakurzyć kuchni. Krem miksowałam aż połączył się idealnie z kakao. Do kremu wsypałam zmielone orzechy oraz pokrojone drobno wafelki czekoladowe i jeszcze raz wymieszałam łyżką. Na paterze ułożyłam pierwszy blat ciasta z galaretką i posmarowałam go połową kremu. Na to ułożyłam drugi blat ciasta z galaretką i posmarowałam go pozostałym kremem. Na wierzch ułożyłam ostatni blat biszkoptu. 4 łyżki śmietany kremówki podgrzałam i wrzuciłam do niej połamaną na kawałki czekoladę gorzką. Pozostawiłam na 2 minuty i wymieszałam do uzyskania jednolitej masy. Czekoladą posmarowałam wierzch i boki tortu. Tort wstawiłam do lodówki, aby czekolada zastygła. Pozostałe 2 łyżki śmietany również podgrzałam i roztopiłam w niej czekoladę mleczną. Czekoladę przełożyłam do rękawa cukierniczego, odciąłam końcówkę, aby uzyskać bardzo mały otworek i wycisnęłam wzorki na torcie. Dodatkowo maznęłam tort w kilku miejscach złotym barwnikiem spożywczym. Tort ponownie wstawiłam do lodówki, aby się dobrze schłodził.

Twoje notatki do przepisu: