

# Tort z czarną porzeczką



Autor: **Honorata27**  
Przepisów: **228** Ocena: **1241**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

## Składniki:

- mąka pszenna Typ 500 200 g
- cukier 100 g
- kakao 30 g
- jajka 5 szt.
- mleko 3,2% 750 ml
- masło 200 g
- cukier 200 g
- Budyń waniliowy 60 g
- Mąka ziemniaczana 20 g
- żółtka 3 szt.
- dżem porzeczkowy 250 g
- Czekolada mleczna 100 g
- masła 20 g

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na sztywno, stopniowo dodając cukier. Do masy dodać pojedynczo po żółtku. Miksować. Mąkę i kakao przesiać. Dodać do masy jajecznej. Krótco mikсовать do połączenia się składników. Ciasto przelać do tortownicy i piec w 180 stopniach przez około 30 minut. Wystudzić.  
Krem budyniowy: 500 ml mleka zagotować wraz z cukrem. W 250 ml mleka rozmieszać żółtka wraz budyniem i obiema mąkami. Mieszanke dodać do gotującego się mleka i gotować do momentu powstania gęstego budyniu. Wystudzić. Miękkie masło utrzeć do białości. Stopniowo dodawać partiami zimny budyń. Miksować do momentu uzyskania kremu. Chłodzić około 20 minut w lodówce.  
Ciasto przeciąć na trzy blaty. Każdy blat posmarować dżemem z czarnej porzeczki i przełożyć kremem budyniowym. Tort chłodzić przez co najmniej trzy godziny.  
Polewa: Czekoladę wraz z masłem rozpuścić w kąpielu wodnej. Polać tort. Dowolnie udekorować.

## Twoje notatki do przepisu: