

Tortowe z pianką i kremem czekoladowym



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **576** Ocena: **8303**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- BISZKOPT JASNY:
 - -4 jajka -1 szklanka cukru -4 łyżki wody
 - -1 szklanka mąki
 - -4 łyżki oleju -2 łyżeczki proszku do piecz.
- BISZKOPT CZEKOLADOWY:
 - -5 jajek -1/3 szklanki mąki tortowej
 - -1/3 szklanki mąki ziemniaczanej -2 łyżki kakao
 - -1,5 łyżeczki proszku do pieczenia -1/2 gorzkiej czekolady-startej
- DO POSMAROWANIA:
 - -powidła węgierkowe - 280 g.
- PIANKA CYTRYNOWA:
 - -2 galaretki cytrynowe -1/2 l. wody -1/2 l. śmietanki 30 %-500ml.
 - -1 jogurt grecki-400 g. -80 g. cukru pudru -1 Śnieżka
- KREM CZEKOLADOWY:
 - -250 ml. śmietanki 30 % -1,5 gorzkiej czekolady-150 g.
 - -100 g. cukru pudru -1 jogurt grecki-400 g.
 - -3 łyżeczki żelatyny -1/3 szklanki wody
- DO DEKORACJI:
 - -tarta czekolada albo jak tu 100 g. wafelków czekoladowych

Sposób przygotowania:

- 1 biszkopt jasny-Ubić białka ze szczyptą soli i wodą,potem cukrem. Dodać po żółtku i ubić. Do ubitych jajek przesiać mąkę z proszkiem. Lekko mieszać, dolewając na koniec olej. Nie mieszać długo, żeby nie opadło. Wylać na blaszkę 30x40 wyłożoną papierem do pieczenia. Piec ok.25 min. w 175* C.
- 2 biszkopt czekoladowy- Ubić białka ze szczyptą soli,potem cukrem. Dodać po żółtku i ubić. Do ubitych jajek przesiać mąki z kakao i proszkiem. Lekko wymieszać, potem dodać startą

czekoladę i wymieszać ale nie długo.

Wylać na blaszkę 30x40, wyłożoną papierem do pieczenia. Piec ok.25 min. w 175°C.

- 3 Na jasny biszkopt rozsmarować powidła.
- 4 pianka-Galaretki rozpuścić w gorącej wodzie i odstawić do lekkiego tężenia. Śmietankę ubić z pudrem, potem Śnieżką, następnie z jogurtem. Na koniec zmiksować z tężejącymi galaretkami. Wylać na powidła.
- 5 Przykryć czekoladowym biszkoptem.
- 6 Czekolady wraz ze śmietanką, rozpuścić nad parą. Ostudzić i schłodzić w lodówce ok. pół godziny, albo całą noc. Żelatynę rozpuścić z gorącą wodą i ostudzić do letniego. Ubić śmietankę z pudrem, potem jogurtem. Na koniec z letnią żelatyną, ale krótko. Wyłożyć na czekoladowy biszkopt. Posypać startą czekoladą albo startymi wafelkami i schłodzić.
- 7 Ciasto przechowywać w lodówce i kroić ciepłym nożem.

Twoje notatki do przepisu: