



Tort Czekoladowy

Autor: Joanna Budzisz

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto

Białka ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli,i pomału dodajemy cukier, następnie po jednym zoltku ubijamy do polaczenia, potem przesiane maki z proszkiem. Piec 40-45 minut 160-170 stopni.

Masa

Budyń ugotować według przepisu-ostudzić, 3 jajka z cukrem ubijamy na parze 10-15 minut potem zdjąć ubijać do ostudzenia. Masło miękkie utrzeć i dodawać masę zimną jajeczną i budyń, na końcu kakao.

Dekorowanie.

Biskopt przekroic na trzy krążki, skropic spirytusem lub woda z cukrem,każdą warstwę przełożyć masą czekoladową. Udekorowac według uznania.

Wskazówki

Można po upieczeniu opuścić 20 centymetrów od podłogi biskopt nie opadnie.

Szybko, łatwo, smacznie. Polecam. Smacznego.

Ciasto

6 jajek

1 szklanka cukru

1,5 szklanki mąki pszennej

0,5 szklanki mąki ziemniaczanej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

Sól

Masa

3 kostki masła Łaciate

3 jajka

0,5 szklanki cukru

1 budyń śmietankowy

2 szklanki mleka Łaciate

3 łyżki kakao

Spirytus