



Tort wuzetka

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Deser,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**



Wanie

Krok 1

Oddziel białka od żółtek. Białka przełóż do metalowej lub szklanej miski.Dodaj do nich szczyptę soli i ubij je na najwyższych obrotach miksera przez 3 minuty. Następnie dodaj 1/3 cukru. Miksuj przez minutę na wysokich obrotach. Analogicznie dodawaj powoli kolejne porcje cukru. Kiedy cukier się rozpuści zacznij dodawać do masy po jednym żółtku. Każde żółtko zmiksuj, aż do połączenia się składników.

Krok 2

Do ubitych jajek dodaj mleko i olej. Zmiksuj krótko, tylko do połączenia się składników.W osobnej misce wymieszaj mąkę, kakao i proszek do pieczenia. Stopniowo dodawaj suche składniki, za każdym razem delikatnie mieszając je łyżką. Nie używaj już miksera, ponieważ piana za mocno opadnie.

Krok 3

Przełóż ciasto do okrągłej formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz ok. 25-30 minut w temperaturze 180° (bez termoobiegu). Ciasto piecz do tzw. suchego patyczka. Upieczone ciasto odstaw do wystudzenia w formie.

Krok 4

Dobrze schłodzoną śmietankę ubij na sztywno wraz z cukrem pudrem i fixem. Schowaj na chwilę do lodówki.

Krok 5

Wystudzone ciasto przekrój na 4 blaty. Wymieszaj herbatę z rumem i nasącz dokładnie płynem każdy blat ciasta. Pierwszy blat posmaruj cienko powidłami i nałóż pierwszą warstwę bitej śmietanki. Od razu odłóż kilka łyżek śmietanki na późniejsze ozdobienie boków tortu.

Krok 6

Ciasto przykryj drugim blatem, posmaruj powidłami i nałóż kolejną porcjębitej śmietanki. Następnie przykryj trzecim blatem. Nałóż ponownie porcję śmietanki, a na nią ostatni blat ciasta. Lekko dociśnij i wyrównaj. Boki tortu posmaruj odłożoną wcześniej śmietanką i wyrównaj.

Krok 7

W garnuszku podgrzej mleko z masłem. Dodaj czekoladę i mieszaj, aż do połączenia się składników. Przestudzoną polewą oblej tort. Wierzch ciasta udekoruj drobno pokrojonymi kawałkami czekolady. Gotowy tort wstaw minimum na 1h do lodówki przed podaniem. Smacznego!

Składniki:

- 6 średnich jajek
- 1/2 szklanki cukru
- 1 szczypta soli
- 1 1/2 szklanki mąki pszennej tortowej
- 8 łyżek oleju słonecznikowego lub rzepakowego
- 8 łyżek mleka UHT Łaciate 3,2%
- 1,5 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki gorzkiego kakao
- 150 g powideł śliwkowych

Krem śmietankowy:

- 750 ml śmietanki UHT Łaciata 36%
- 3/4 szklanki cukru pudru
- 1 fix do bitej śmietany

Polewa:

- 120 g czekolady deserowej
- 25 g masła Łaciate
- 3 łyżki mleka UHT Łaciate 3,2%

Do nasączenia ciasta:

- 1 szklanka czarnej herbaty
- 3 łyżki rumu lub whisky