



Śmietankowo-czekoladowe szczęście

Autor: Katarzyna

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ciasto: białka ubij na sztywną pianę. Dodaj cukier i mieszaj do rozpuszczenia. Następnie wlej żółtka. Orzechy i migdały zmiel, dodaj proszek do pieczenia, mąkę kukurydzianą i mieszaj delikatnie szpatułką z masą jajeczną. Piecz w nagrzanym piekarniku do 180 stopni przez ok. 25 minut. Wystudź. Pianka Śmietankę podgrzej, zdejmij z ognia i dodaj posiekaną czekoladę. Wymieszaj do konsystencji czekoladowego sosu. Schłódź w lodówce przez minimum 12 h (całą noc). Zimną ubij, pod koniec dodaj rozpuszczoną żelatynę. Orzechy w karmelu Posiekane orzechy upraż na patelni. Następnie przełóż do miseczki. Z cukru zrób karmel. Daj 2 łyżki cukru na rozgrzaną patelnię, poczekaj, aż się rozpuści i nabierze złotego koloru. Teraz wrzuć uprażone orzechy. Szybko wymieszaj i odstaw aż stwardnieje karmel. Teraz je posiekaj jeszcze raz. Czekoladę karmelową rozpuść ze śmietanką. Złożenie tortu: Ciasto - Pianka - Orzechy w karmelu - Wierzch polej czekoladą białą.

Tort śmietankowo- orzechowo-czekoladowy

Ciasto:

3 jaja roz. L

70 g orzechów włoskich (zmielonych)

2 łyżki migdałów (zmielonych)

2 łyżki mąki kukurydzianej

1/2 szklanki cukru drobnego

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

Pianka:

500 ml śmietanki 36% Łaciata

200g mlecznej czekolady

2 łyżeczki żelatyny namoczone w 6 łyżeczkach wody

Orzechy w karmelu:

60 g orzechów włoskich (posiekanych)

2 łyżki cukru

100 g czekolady białej

20 g śmietanki 30% Łaciata