



Czekoladowy torcik

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 6 sztuk
- kakao - 3 łyżki
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1 szklanka
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- sól - 1 szczypta

krem czekoladowy

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 sztuki
- żółtko - 3 sztuki
- cukier puder - 0.5 szklanek
- kakao - 4 łyżki
- aromat rumowy - 1 opakowanie

krem karmelowy

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- masa krówkowa - 1 opakowanie

nasączenie

- przegotowana woda - 1.5 szklanek
- cytryna - 0.5 szklanek
- cukier - 6 łyżeczek
- wódka - 1 unit

dodatkowo

- truskawki - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Biskopt: Rozdzielić białka od żółtek. Żółtka utrzeć z cukrem i dodać sok z cytryny.
2. Do innej miski wsypać mąkę, kakao i proszek do pieczenia. Wszystko wymieszać.
3. Białka ubić, dodając szczyptę soli. Do białek dodać żółtka i razem wymieszać. Dodać mąkę i ponownie wymieszać.
4. Wysmarować blachę Kasią, wlać masę i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec około 45 minut.
5. Krem czekoladowy: Kasię utrzeć z cukrem pudrem, dodać żółtka, kakao i aromat. Wszystko zmixować.
6. Krem karmelowy: Kasię utrzeć na krem, po trochu dodać masę krówkową. Wymieszać.
7. Nasączenie: Wszystko razem wymieszać.
8. Ostudzony biskopt podzielić na dwie części. Obie części nasączyć. Przełożyć kremem karmelowym.
9. Wierzch i boki tortu nasmarować kremem czekoladowym.
10. Na koniec udekorować według uznania i wstawić do lodówki.