







przepisy.pl

# Świąteczny tort czekoladowy Rudolf



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C

 2 tortownice o średnicy 18 cm

## Składniki:

### ciasto:

- Kostka do pieczenia Kasia - 225 gramów
- drobny cukier do wypieków - 225 gramów
- jajka - 4 sztuki
- kakao w proszku - 40 gramów
- gorąca woda - 4 łyżki
- mąka samorosnąca (lub zwykła z dodatkiem 1 łyżeczki proszku do pieczenia) - 225 gramów

### krem czekoladowy:

- Kostka do pieczenia Kasia - 175 gramów
- cukier puder - 325 gramów
- kakao - 25 gramów
- mleko - 10 mililitrów

### dekoracja:

- drobinek gorzkiej czekolady - 150 gramów
- czerwona bombka - 1 sztuka
- biały lukier plastyczny

## Sposób przygotowania:

1. Włóż do miski Kasię z masłem oraz cukier i zmiksuj do uzyskania lekkiej, puszystej konsystencji. Nie przestając miksować, dodawaj po jednym jajku, a następnie wlej rozpuszczone kakao. Na końcu dodaj mąkę.
2. Włóż masę do dwóch głębokich, nasmarowanych tłuszczem i wyłożonych papierem tortownic o średnicy 18 cm. Wygładź ciasto od góry.
3. Piecz w temperaturze 180 °C (160 °C w piekarniku z termoobiegiem, podziałka 4 na pokrętle piecyka gazowego) na środkowej półce przez 45-55 minut. Wyjmij ciasta z forem i zostaw do wystygnięcia na kratce.
4. Rozwałkuj trochę białego lukru plastycznego i wytnij dwa kółka na oczy. Odlóż je na bok.
5. Odlóż osiem drobinek czekoladowych do dekoracji, a resztę delikatnie rozpuść. Używając odrobiny rozpuszczonej czekolady, utwórz źrenice pośrodku oczu i pozostaw do zastygnięcia.
6. Rozłóż papier do pieczenia na szablonie poroża. Resztę rozpuszczonej czekolady rozsmaruj grubo szpatułką, nadając jej kształt poroża, a następnie wstaw do lodówki do zakrzepnięcia.
7. Przygotuj krem, ubijając Kasię, cukier puder i kakao, aż otrzymasz jednolitą masę.
8. Jeśli ciasta są wybrzuszone, zetnij ich wierzchy, a następnie złóż obie warstwy ciasta ze sobą, przekładając je kremem czekoladowym. Rozsmaruj szpatułką resztę kremu po bokach i na wierzchu tortu.
9. Umieść czerwoną bombkę w miejscu nosa renifera, a oczy wciśnij delikatnie w krem. Odłożone drobinek czekoladowe powciskaj po obu stronach pyska renifera.
10. Na koniec wyjmij poroże z lodówki. Ostрым nożem wytnij dwie szczeliny u góry tortu, a następnie wsuń do nich obie części poroża. Podaj.