




Tort Czekoladowy "Myszka Miki"

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  160 °C 

Składniki:

- jajko - 9 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka krupczatka - 1 szklanka
- kakao - 0.5 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- białko - 5 sztuk
- cukier puder - 1 szklanka
- wiórki kokosowe - 15 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- mleko - 2.5 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- żółtka - 5 sztuk
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 opakowania
- mąka krupczatka - 3 łyżki
- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- czekolada mleczna - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. 9 białek ubić na sztywną pianę, można dodać szczyptę soli. Ubijając dodawać cukier. Następnie dodać żółtka. Wmieszać delikatnie mąkę krupczatkę złączoną wcześniej z kakaem i proszkiem do pieczenia. Piec ok 1 godz. 20 minut w dużej tortownicy.
2. Wkładka kokosowa: 5 białek, 1 szkl. cukru pudru, 15 dag kokosu, 1 łyżka mąki ziemniaczanej i 5 białek ubić na sztywną pianę, dodać cukier. Wmieszać delikatnie kokos, mąkę i proszek do pieczenia, piec ok 30 minut.
3. Masa: 2,5 szkl. mleka, 1 szkl. cukru, 5 żółtek, 1 cukier waniliowy, 2 kostki Kasi, 3 łyżki mąki krupczatki (z czubkiem) czekolada gorzka, czekolada mleczna pokrojona w kostkę i 2 szklanki mleka - zagotować z cukrem i cukrem waniliowym.
4. Żółtka ubić mikserem z mąką. Dodać 0,5 szkl. mleka i ubijać. Ubitą masę wlać do wrzącego mleka i zagotować, ciągle mieszając, wystudzić.
5. 2 kostki Kasi utrzeć, dodając po łyżce zimnego budyniu. Ucierać. Na koniec rozpuścić w 2 łyżkach mleka gorzką czekoladę i dodać do masy, dalej ucierając. Można dodać do masy spirytus.
6. Poncz: w 1/2 litra wody zaparzyć mocną herbatę, dodać 5 łyżek spirytusu, sok z 1/2 cytryny i 4 łyżki cukru. Ciasto przekroić na 3 krążki, nasączyć je ponczem.
7. Krem podzielić na 3 części. Przełożyć masą. Do masy wsypać czekoladę mleczną pokrojoną w kostkę. Połać polewą lub przybrać według uznania.
8. Ułożenie tortu: biszkopt - masa - wkładka kokosowa - masa - biszkopt - masa - biszkopt; jeśli chcemy zrobić "myszkę" musimy dodatkowo upiec w zwykłej brytfance biszkopt ciemny z 8 jajek i wkładkę kokosową.
9. Przekładamy tak samo jak tort. Uszy "myszki" łatwo jest odbić przy pomocy małej miseczki i delikatnie wykroić. Kokardę odbijamy za pomocą przyłożenia tortownicy, tak, aby kokarda była dopasowana do myszki. Reszta dekoracji według uznania. Przy pomocy kolorowych cukiereczków :)