



przepisy.pl

Tort czekoladowy z ananusem



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- kakao - 2 łyżki
- mąka - 1 szklanka
- cukier - 0.75 szklanek
- jajko - 4 sztuki
- mleko - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

masa

- kremówka - 0.75 litrów
- usztywniacz do śmietany - 2 opakowania
- cukier puder - 3 łyżki
- ananas - 1 puszka
- rum - 50 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Kakao rozrobić z mlekiem, zagotować, ostudzić. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodać kakao, następnie mąkę z proszkiem do pieczenia.
2. Białka ubić na sztywno, dodać do ciasta i delikatnie wymieszać. Ciasto piec w temp. 180 st. C. ok. 30-35 min! Ciasto po ostudzeniu przekroić na trzy krążki.
3. Sok z ananasa rozmieszać z 1/2 szkl. wody i alkoholem.
4. Śmietanę ubić z usztywniaczem i cukrem pudrem.
5. Każdy krążek nasączać sokiem i smarować masą, na niej układać rozdrobnionego ananasa, przykrywać kolejnym krążkiem i tak składać cały tort.
6. Boki i wierzch również posmarować kremem i dowolnie udekorować! Dobrze schłodzić przez noc w lodówce.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl