





przepisy.pl

Tort czekoladowy z owocami



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  175 °C 

Składniki:

ciasto

- kakao - 30 gramów
- woda - 150 mililitrów
- cukier - 250 gramów
- jajko - 6 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka pszenna - 200 gramów
- mąka kukurydziana - 70 gramów
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- czerwone jagody - 200 gramów

krem

- serek śmietankowy - 200 gramów
- cukier - 4 łyżeczki
- sok i skórka z limonki - 1 sztuka
- świeża śmietana do ubijania - 200 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 175 °C. Nasmarować tłuszczem i wyłożyć papierem do pieczenia 3 okrągłe formy (23 cm).
2. Wymieszać kakao w proszku z gorącą wodą i odstawić na bok. Rozdzielić jajka.
3. Ubić w misce żółtka z cukrem do uzyskania lekkiej i puszystej masy. Dodać margarynę Kasia i miksować aż do połączenia wszystkich składników.
4. Przesiać mąkę pszenną i kukurydzianą, połączyć z sodą oczyszczoną oraz proszkiem do pieczenia i wymieszać z masą.
5. Ubić białka z aromatem waniliowym na sztywną pianę i ostrożnie wymieszać z masą.
6. Przełożyć 1/3 masy do jednej z 3 form.
7. Dodać kakao do pozostałej masy, dobrze wymieszać i połowę masy przełożyć do drugiej formy.
8. Dodać połowę mrożonych jagód do pozostałej masy i przełożyć ją do trzeciej formy.
9. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 30 minut lub do momentu, gdy szpikulec włożony do środka ciasta będzie czysty po wyjęciu (oznacza to, że ciasto jest gotowe).
10. Po upieczeniu ciasto wyjąć z foremek i pozostawić na drucianej podkładce do wystygnięcia.
11. Aby przygotować krem, należy połączyć serek śmietankowy z cukrem, skórką i sokiem z cytryny. W osobnej misce ubić na sztywno śmietanę i połączyć z masą serową.
12. Dolną warstwę tortu będzie ciasto czekoladowe z jagodami. Posmarować je masą serową. Jako drugą warstwę ułożyć biszkopt bez dodatków, posmarować masą i posypać pozostałymi jagodami. Na samej górze umieścić ciasto czekoladowe i całość posmarować pozostałą masą serową. Udekorować malinami i truskawkami.
13. Porada: Zamiast owoców do dekoracji można użyć wiórków czekoladowych i/lub ulubionych cukierków.