



przepisy.pl

Wielkanocny błyskawiczny tort kawowo-czekoladowy



60 minut



Łatwe

Składniki:

- spód biszkoptowy - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- mleczna czekolada - 1 opakowanie
- kawa - 5 łyżeczek
- kakao - 5 łyżeczek
- płatki migdałowe - 1 opakowanie
- spirytus - 50 mililitrów
- cytryna - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Błat biszkoptowy przekroić na pół i nasączyć powstałe dwa blaty wodą z cytryną i cukrem wanilinowym.
2. Utrzeć cukier z żółtkami, dodać Kasię, wyrobić składniki na gładką masę.
3. Dodać kakao i kawę (zostawić po jednej łyżeczce do oprószenia oblanego polewą tortu), rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladę, ubite białka i odrobinę spirytusu.
4. Krem rozsmarować na pierwszym blacie, przykryć drugim (należy ostrożnie przenosić drugi blat, ponieważ jest nasączony i może się rozpaść).
5. Wstawiamy ciasto do lodówki na 1 godz.
6. Przygotowujemy polewę czekoladową.
7. Jeśli ktoś woli przygotować polewę samodzielnie to w garnuszku rozpuścić 2-3 łyżki Kasi, dodać 3 łyżki mleka, łyżkę cukru i tyle kakao, by uzyskać masę o konsystencji gęstej śmietany.
8. Podgrzewam wszystko, aż składniki się ładnie połączą.
9. Gorącą polewę rozsmarowujemy na cieście, dekorujemy tort uprażonymi na patelni płatkami migdałowymi (można dodać cukier, wtedy będą karmelizowane) i posypujemy kawą zmieszaną z kakao i wiórkami czekolady.
10. Ponownie wstawiamy do lodówki. Smacznego!

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