

Tort Kinder Beuno



Autor: **Honorata27**
Przepisów: **303** Ocena: **2018**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- składniki
- ciasto czekoladowe
- mąka pszenna Typ 500 230 g
- cukier 150 g
- Kakao 30 g
- Proszek do pieczenia 10 g
- jajka 5 szt.
- krem budyniowy
- mleko 500 ml
- masło 150 g
- cukier 150 g
- Budyń waniliowy 60 g
- Mąka ziemniaczana 30 g
- żółtka 3 szt.
- krem czekoladowy
- mleko 500 ml
- cukier 150 g
- masło 150 g
- budyń czekoladowy 60 g
- Mąka ziemniaczana 30 g
- żółtka 3 szt.
- nasączenie
- woda 50 ml
- likier czekoladowy 30 ml
- dodatkowo
- powidła 200 g
- batony 50 g

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto czekoladowe: Białka oddzielamy od żółtek. Białka ubijamy na sztywno. Dodajemy partiami cukier. Miksujemy. Dodajemy żółtka. Miksujemy. Dodajemy mąkę, kakao i proszek do pieczenia. Miksujemy. Ciasto przelewamy do wysmarowanej i obsypanej bułką tartą tortownicy. Pieczemy około 50 minut w 180 stopniach. Studzimy. Ciasto dzielimy na trzy części. Krem budyniowy: 350 ml mleka wraz z cukrem zagotowujemy. W pozostałym mleku rozpuszczamy żółtka, mąkę i budyń waniliowy. Mieszanekę dodajemy do gotującego się mleka. Gotujemy gęsty budyń. Studzimy. Miękkie masło ucieramy na puch. Dodajemy partiami zimny

budyń. Miksujemy.

Krem czekoladowy: 350 ml mleka wraz z cukrem zagotowujemy. W pozostałym mleku rozpuszczamy żółtka, mąkę i budyń czekoladowy. Mieszanke dodajemy do gotującego się mleka. Gotujemy gęsty budyń. Studzimy. Miękkie masło ucieramy na puch. Dodajemy partiami zimny budyń. Miksujemy.

Nasączenie: Wodę i likier mieszamy.

Błaty ciasta nasączamy. Smarujemy powidłami. Błaty ciasta przekładamy kremem budyniowym. Boki i wierzch ciasta smarujemy kremem czekoladowym. Dekorujemy batonikami. Tort chłodzimy w lodówce przez dwie godziny.

2 Zapraszam na mojego bloga !

Twoje notatki do przepisu: