

# Tort "Kinder Delice" na dzień dziecka



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **576** Ocena: **8431**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- ciasto japońskie: -10 żółtek -90 g. cukru -100 g. mleka -180 g. mąki
- cd.-20 g. kakao -1,5 łyżeczki proszku do pieczenia -90 g. oleju
- cd.-10 białek+szczypta soli -120 g. cukru
- krem mleczny z mascarpone: -500 g. serka mascarpone -330 ml. śmietanki 30 %
- cd.-130 ml. mleka skondensowanego słodzonego tj.1/4 puszki
- cd.-100 g. mleka w proszku -15 g.żelatyny -1/2 szklanki wody
- polewa : -150 g.nutelli -250 g. gorzkiej czekolady -100 ml. śmietanki 30 % -50 g. masła

## Sposób przygotowania:

- 1 ciasto-Różgą rozetrzeć żółtka z cukrem, do białości.Przesiać tam mąkę z proszkiem, kakao i mieszać dolewając mleko. Następnie dodać olej i wymieszać.



Białka ubić ze szczyptą soli, potem dodawanym po trochu cukrem. Ubite białka porcjami dodawać do masy żółtkowej i delikatnie wmieszać łypatką.



- 3 Na blaszkę 22x36 wyłożoną papierem do pieczenia, wylać ciasto i wyrównać.



- 4 Nagrzać piekarnik i wstawić na spód naczynie z gorącą wodą. Piec w 150°C ok. 60 min. Pod koniec pieczenia można przykryć papierem.



- 5 Ciasto po upieczeniu, odwrócić na deskę i zdjąć papier.





- 6 Ziemne ciasto przekroić na dwa blaty. Spód ułożyć w blaszce.



- 7 krem-Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie i schłodzić do letniego. Śmietankę ubić z serkiem i mlekiem skondensowanym. Potem dodawać po trochu mleka w proszku i zmiksować. Na koniec dolewać letniej żelatyny i zmiksować ale nie długo bo krem zgęstnieje. Wyłożyć na placek w blaszce.



- 8 Przykryć drugą część ciasta i schłodzić z godzinę w lodówce. Tort wyjąć z blaszki i ułożyć na paterze. Można boki lekko wyrównać, ścinając nierówności.



- 9 polewa- Nad parą rozpuścić czekoladę w śmietance z nutellą i masłem. Ostudzić do płynnego i poleć cały tort. Za pomocą szpatułki, posmarować nie oblane boki.



- 10 Na górze zrobić polewą wzorek i przenieść tort na czystą tackę i schłodzić.



Twoje notatki do przepisu: