

tort wuzetka-drip cake



Autor: **smaki-katrinny**
Przepisów: **225** Ocena: **6132**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- *przepis na małą tortownicę około 18cm średnicy
- BISZKOPT -5 jajek -3/4 szklanki cukru -1,5 szklanki mąki pszennej tortowej
- -8 łyżek oleju -8 łyżek wody
- -2 łyżeczki proszku do pieczenia (płaskie) -2 łyżki kakao
- KREM -750ml śmietany 36% -3/4 szklanki cukru pudru
- POLEWA -100g czekolady deserowej -50g masła -3 łyżki mleka
- DODATKOWO -gęste, kwaskowe powidła -mocna herbata do ponczowania

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubijamy z cukrem na jasną, pulchną masę, dodajemy przesianą mąkę, proszek do pieczenia, kakao, wodę i olej i całość miksujemy na gładką masę.

Ciasto przelewamy do tortownicy (na dno dajemy papier do pieczenia)

Ciasto pieczemy około 35-40 minut w temp 180 stopni (do suchego patyczka)

Studzimy. Ścinamy kopytkę-jeśli się pojawiła i kroimy na 4 cienkie spody.



- 2 Schłodzona śmietanę 36% ubijamy z cukrem pudrem.



- 3 Każdy spód tortu ponczujemy mocną herbatą.

Przekładamy śmietanowym kremem.

drugi spód po naponczowaniu smarujemy cienką warstwą powideł i na nie dajemy krem, przykrywamy trzecim spodem, ponczujemy i dajemy krem. (kremem gospodarujemy tak by zostało na obtoczenie tortu i zdobienie)



- 4 czwarty spód po naponczowaniu smarujemy cienką warstwą powideł, boki tortu smarujemy kremem.
Tort wstawiamy do lodówki.



- 5 Do miski dajemy czekoladę oraz masło, stawiamy na garnku z gotującą wodą i rozpuszczamy. Następnie dodajemy 3 łyżki ciepłego mleka, czekolada powinna być płynna. *** dużo zależy od jakości czekolady, jeśli wciąż będzie gęsta należy dodać więcej mleka-ciepłego.



- 6 Płynną polewę przekładamy do rękawa cukierniczego z okrągłą końcówką i wyciskamy po troszku czekoladę na obrzeżach tortu tak by spływała.



- 7 W trakcie spływania i kontaktu z zimnym kremem szybko zastygnie. Robimy tak dookoła tortu, reszta czekolady smarujemy delikatnie jego spód. Wstawiamy do lodówki do stężenia czekolady.

Po około 15 minutach możemy dekorować tort według własnego uznania.



- 8 Tort powinien pozostać w lodówce najlepiej całą noc.



- 9 Gorąco polecam jest rewelacyjny, wilgotny, lekki i bardzo pyszny.



Twoje notatki do przepisu: