

Tort z aparatem



Autor: **ziembulka**
Przepisów: **69** Ocena: **1321**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- Biskopt z 5 jaj [forma kwadratowa o boku 24cm]
- Budyń czekoladowy:
- 2 szklanki mleka + 2/3 szklanki
- pół szklanki cukru
- 3 łyżki kakao gorzkiego
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- kostka masła
- tabliczka białej czekolady
- Poncz: mocno osłodzona herbata z cytryną ok pół szklanki
- Masa do obłożenia tortu:
- kostka masła, 2 łyżki mleka, 500 gram cukru pudru
- aparat :
- placek ryżowy [300 gram pianek marshmallow, łyżka golden syropu, 6 szklanek ryżu preparowanego]
- czekolada plastyczna do obłożenia
- dowolna dekoracja
- masa cukrowa

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczemy biskopt z 5 jaj. Ja upiekłam taki jak w tym przepisie tylko w kwadratowej blaszce o boku 24 cm:
<https://smaker.pl/przepis-tort-z-masa-budyniowa-czekoladowa,111296.html>.

ostudzony przecinamy na 3 blaty.

Placek ryżowy: pianki razem z golden syropem stawiamy na kąpiel wodną, dodajemy ryż i masę wykładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia [użyłam tej kwadratowej]. odkładamy w chłodne miejsce najlepiej na całą noc.

- 2 Masa budyniowa:
Mleko zagotowujemy z cukrem. Mąki i kakao rozpuszczamy w 2/3 szklanki mleka. Wlewamy do

wrzącego mleka i gotujemy do uzyskania gęstego budyniu. Studzimy.

Ucieramy masło na puch, po czym dodajemy po łyżce budyniu.

Na końcu kroimy czekoladę na małe kawałki i wsypujemy do masy. Mieszymy szpatułką. Masę wkładamy do schłodzenia.

- 3 Masa maślana:
masło ucieramy dodajemy po dużej łyżce cukru aż do wykończenia i 2 łyżki mleka gdzieś w połowie ucierania.

Przekładamy tort:

blat ponczujemy-1/2 masy kakaowej -blat naponczowany-1/2 masy kakaowej-blat.

Cały tort chłodzimy. Obkładamy go bardzo szczelnie masą maślaną [tak żeby masa cukrowa nie stykała się z masą cukrową ponieważ ją rozpuści].

- 4 Teraz możemy obłożyć tort masą cukrowa. Dekorujemy. Z placka ryżowego formujemy aparat obkładamy plastyczną czekoladą i stawiamy go na tortcie [niekoniecznie ale ten tort był dla pani Fotograf akurat]

Twoje notatki do przepisu: