

# Tort z ciasteczkową dekoracją



Autor: **bernika**

Przepisów: 1 Ocena: 10



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



## Składniki:

- jajka 6 szt
- miks mąki bezglutenowej 70 g
- mąka ziemniaczana 50 g
- Kakao 4 łyżki
- cukier 150 g
- jajka 4 szt
- gorzka czekolada min 70% 250 g
- masło bez laktozy 300 g
- ekstrakt waniliowy 2 łyżki
- cukier 200 g
- przegotowana woda 1/2 szklanki
- cukier 1 łyżka
- sok z 1/2 cytryny
- czekolada gorzka 100 g
- śmietana kremówka 1/2 szklanki
- masło bez laktozy 1 łyżka
- wafelki, cukierki, czekoladki, jajko niespodzianka

## Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania stopniowo dodać cukier, a następnie delikatnie ubijając dodać żółtka. Obie mąki wymieszać, przesiać i delikatnie wmieszać do ciasta mieszając drewnianą łyżką. Tortownicę o średnicy 22 cm wyłożyć papierem do pieczenia, ale tylko dno, boków formy niczym nie smarujemy. Wlać ciasto i włożyć do piekarnika nagrzanego do 180°C (dolna i górna grzałka) na około 35-40 minut (do suchego patyczka). Biskopt odstawić do ostygnięcia. Chłodny wyjąć z foremki i pokroić na 3 blaty.
- 2 Krem maślany: jajka i cukier umieścić w metalowej misce. W garnku zagotować wodę i postawić na nim miskę z jajkami, tak by miska nie dotykała gotującej się pod nią wody. Ubijać różgą albo mikserem aż masa kilkakrotnie zwiększą swoją objętość, a cukier całkowicie się rozpuści (najlepiej sprawdzić to rozcierając masę między palcami- ziarenka cukru nie powinny być wyczuwalne). Trwa to kilka, kilkanaście minut. Następnie dodać czekoladę połamana na kostki i mieszać, aż ta się całkowicie w masie rozpuści. Odstawić, żeby nasz krem trochę ostygł.



- 3 Masło pokroić na małe kawałki. Gdy masa jest chłodna, rozpocząć ponowne miksowanie. Stopniowo, kawałek po kawałku dodawać masło, cały czas miksując. Może się zdarzyć, że po jakimś czasie czasie ubijania masa stanie się rzadsza i będzie wyglądała na zważoną. Nie ważne, po kilku minutach dalszego miksowania, krem zgęstnieje i będzie gotowy. Dodać ekstrakt waniliowy. Krem jest gotowy gdy usłyszymy charakterystyczne mlaskanie o ścianki miksera.
- 4 Składanie tortu: Połączyć składniki na poncz. Pierwszy biszkopt lekko nasączyć ponczem, posmarować 1/3 kremu, przykryć drugim plackiem, nasączyć, posmarować kolejną porcją kremu, przykryć trzecim plackiem. Resztą kremu posmarować z każdej strony boki i wierzch tortu. Wstawić do lodówki na czas robienia polewy.
- 5 Przygotować polewę. Miseczkę ustawić na rondlu z gotującą się wodą (na parze), dodać czekoladę, śmietanę i masło. Na małym ogniu gotując mieszać, aż czekolada się rozpuści, wszystko się ładnie połączy. Zdjąć z ognia i pozostawić do lekkiego ostudzenia, by polewa trochę zgęstniała.  
Na wierzch na niezastygniętej do końca polewie poukładać dekoracje z ciasteczek, cukierników, wafelków, jak tylko wam pozwala wyobraźnia. Wstawić do lodówki.



Twoje notatki do przepisu: