

TORT CHAŁWOWY

czas : 180 minut porcji: 12

poziom: trudny



Składniki:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 10 jajek
- 2 szklanki cukru
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 200 ml mleka
- 600 ml śmietany 36%
- 300 g białej czekolady
- 400 g chałwy
- 200 ml wody
- 2 opakowania kocich języczków

- Biskopt:

4 żółtka oddzielamy od białek. Białka ubijamy na sztywną pianę z szklanką cukru.

Do białek dodajemy powoli żółtka i ubijamy na najwolniejszych obrotach mikserem.

1 szklankę mąki pszennej przesiewamy z proszkiem do pieczenia, kakao i dodajemy do masy jajecznej.

Wylewamy na wyłożoną papierem do pieczenia tortownicę i pieczemy 40 minut w 180 stopniach (aż patyczek będzie suchy)

Wystudzony biskopt dzielimy na 2 krążki.

- Poncz do nasączenia biskoptu:

200 ml wody gotujemy i zaparzamy herbatę z 2 łyżkami cukru. Sączymy biskopt.

- Krem angielski:

6 żółtek ubijamy na puszystą masę z szklanką cukru. 200 ml mleka zagotowujemy i powoli dodajemy do utartych żółtek.

Masę jajeczną przelewamy do garnka i stawiamy na małym ogniu. Uwaga nie możemy doprowadzić do zagotowania! I ubijamy na gęstą puszystą

masę. Dobrym pomysłem jest też ubijać masę na parze.

Do kremu dodajemy 3 tabliczki białej czekolady połamanej na kostki i mieszamy tak długo, aż się całkowicie rozpuści.

600 ml śmietany ubijamy na sztywno i stopniowo dodajemy do kremu jajecznego, aż powstanie puszysty krem.

- Przygotowanie:

Blat biszkoptu nasączonego wkładamy do tortownicy i wylewamy 1/3 części kremu. Na wierzch kruszymy 1 ½ opakowania chałwy. Na to kładziemy kolejny blat biszkoptu, sączymy i znów dajemy krem. Kruszymy 1 ½ opakowania chałwy i znów wylewamy krem. Wygładzamy wierzch i schładzamy 3 godziny w lodówce.

Po tym czasie wyciągamy tort z tortownicy i dookoła układamy kocimi języczkami. Wierzch posypujemy kakao i układamy z resztą chałwy.

Torcik jest dość skomplikowany ale polecam. Delikatny krem rozpływający się w ustach z kakaowym biszkoptem, to coś na co można sobie pozwolić. Idealne na urodziny bądź święta

CookingTwins