



TANIEGOTOWANIE.com

Tort czekoladowy z Meksyku



Kuchnia: meksykańska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- mąka - 20 dag
- kakao - 5 dag
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczki
- sól - 1/2 łyżeczki
- jajko - 1 szt.
- białka - 2 szt.
- kawa - 1 łyżka
- woda - 1 łyżka
- wanilia - 1 laska
- jogurt - 4 łyżki
- masło - 8 dag
- cukier - 28 dag
- masło
- kakao - 10 dag
- cukier - 20 dag
- mleko - 300 ml
- wanilia - 1/2 laski
- czekolada - 5 dag
- cukier - 25 dag
- woda - 1 łyżka

Opis przygotowania:

Krem zrób dzień wcześniej. Połącz kakao z cukrem i dodaj tyle mleka, żeby powstała jednolita masa. Wtedy dodaj resztę mleka i zagotuj, ciągle mieszając. Gotuj masę przez 3 minuty, nie przerywając mieszania. Po zdjęciu z ognia wrzuć roztartą wanilię oraz wlej rozpuszczoną czekoladę. Wymieszaj. Gdy krem ostygnie, przykryj naczynie folią i odstaw do następnego dnia. Tortownicę (20 cm średnicy) posmaruj masłem. Kakao wymieszaj z mąką, proszkiem do pieczenia, sodą i solą. W drugiej misce ubij białka, dodając pod koniec ubijania całe jajko. Kawę rozpuść w łyżce gorącej wody i dodaj do niej roztartą wanilię i maślanek lub jogurt. Utrzyj mikserem masło z cukrem (ok. 3 minut). Wsyp 1/3 mąki z dodatkami, dokładnie wymieszaj. Następnie dodaj 1/2 kawy z jogurtem i znów część mąki, a potem resztę kawy i wreszcie ostatnią część mąki. Dokładnie wymieszaj, delikatnie połącz z białkami i jajkiem, wlej do tortownicy. Piecz około 40 minut w temp 180°C. Gdy ciasto ostygnie, przekrój je na 3 blaty i przełóż kremem, pozostawiając część kremu do pokrycia tortu z zewnątrz. Na stole rozłóż folię aluminiową. W garnuszku zrób karmel: podgrzej cukier, cały czas mieszając, a gdy się rozpuści i zrumieni, dodaj łyżkę wody i szybko wymieszaj. Zdejmij z ognia i mieszaj jeszcze przez chwilę - dopóki piana, która się utworzyła na wierzchu, trochę nie opadnie. Rozlej karmel na folię i rozprowadź go po całej powierzchni, ostrożnie poruszając folią. Gdy karmel zastygnie, połam go i delikatnie odklejaj po kawałku od folii. Udekoruj wierzch tortu. Uważaj, bo gorącym karmelem można się łatwo oparzyć.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!

