



Tort czekoladowy z truskawkami

Czas przygotowania: **90 min**



Potrzebne produkty Gellwe

Żelatyna spożywcza 20g

Składniki

BABKA CZEKOLADOWA - składniki

gorzka czekolada - 150 g

masło - 135 g

żółtka - 5 sztuk

cukier - 150 g

mąka pszenna - 75 g

mąka ziemniaczana - 70 g

białka z jajek - 5 sztuk

cukier - 20 g

KREM CZEKOLADOWY - składniki

żelatyna Gellwe - 5 g

woda - 30 ml

żółtka - 2 sztuki

cukier puder Gellwe - 50 g

tłuste mleko 3,2% - 300 ml

gorzka czekolada - 200 g

DODATKOWO - składniki

mocna kawa - 1/2 szklanki

świeże truskawki - 600 g

Krok**Opis przygotowania**

- 1.** Przygotuj 2 foremki aluminiowe lub tortownicę o średnicy 23 cm: natłuść i obsyp mąką. Jeśli pieczesz w tortownicy, wyłóż spód papierem zapinając obręcz i wypuszczając papier na zewnątrz.
- 2.** Rozpuść masło z czekoladą. W osobnej misce wymieszaj za pomocą rózgi kuchennej cukier (150g) z żółtkami i dodaj je do miksu czekolady z masłem. Otrzymaną masę wymieszaj z przesianą mąką pszenną i ziemniaczaną.
- 3.** Osobno ubij białka stopniowo dodając cukier (20g). Do masy wmieszaj ubite białka. Całość podziel na 2 części. Piecz w 160 stopniach góra-dół ok. 30-40 minut do tzw. „suchego patyczka”. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.
- 4.** Upieczone blaty ciasta studź na kratce.
Krem: Zalej żelatynę wodą i odstaw do napęcznienia. Mleko wlej do rondla o grubym dnie, dodaj 1 łyżkę cukru i podgrzewaj. W międzyczasie w osobnej misce wymieszaj za pomocą rózgi kuchennej cukier z żółtkami.
- 5.** Gdy mleko osiągnie ok. 80 stopni wlej 1/3 mleka do żółtek, stale mieszając. Po wyrównaniu temperatury przelej mieszaninę żółtek do rondla z mlekiem, całość mieszaj drewnianą łyżką, aż krem lekko zgęstnieje. Gotowy krem na żółtkach odstaw z palnika i dodaj do niego posiekaną czekoladę oraz napęczniałą żelatynę.
- 6.** Odczekaj ok. 1 minutę i dobrze wymieszaj do całkowitego połączenia się składników. Gotowy krem odstaw do całkowitego schłodzenia. Truskawki umyj, odszypułkuj i przekrój na połówki. Pierwszy krążek ciasta umieść w rancie tortownicy, nasącz kawą. Truskawki poukładaj wewnętrzną częścią owocu w kierunku rantu.
- 7.** Krem wymieszaj krótko i rozsmaruj pierwszą część na cieście, na wysokość truskawek. Przyłóż kolejnym krążkiem ciasta, nasącz i posmaruj wierzch pozostałym kremem. Udekoruj truskawkami, listkami mięty oraz bezami.
- 8.** Smacznego!