Tort czekoladowy

czas przygotowania: **80 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 120 g
- kakao extra ciemne Gellwe - 30 g
- proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- cukier - 200 g
- woda - 50 ml
- jajka (rozmiar L) - 4 sztuki

KREM:

- krem czekoladowy Gellwe - 1 opakowanie
- zimne mleko 3,2% - 300 ml
- masło - 100 g

POLEWA:

- gorzka czekolada - 70 g
- śmietanka 30% - 100 ml
- żelatyna Gellwe - 1 łyżeczka

DODATKOWO:

- wiśnie drylowane - 2 szklanki
- owoce do dekoracji - dowolna ilość

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto. Jajka ubij z cukrem i wodą na puch, dodaj mąkę, przesiane kakao i proszek do pieczenia, wymieszaj. Ciasto przełóż do wyłożonej na dnie, papierem do pieczenia, tortownicy o średnicy 24 cm. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz 35-40 minut w 180 st.C. Wystudzony biszkopt przetnij na trzy blaty.

2. Przygotuj krem. Do wysokiego naczynia wlej zimne mleko i wsyp krem w proszku. Miksuj na najwyższych obrotach miksera około 2 minut. Dodaj miękkie masło i miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.

3. Jeden blat ciasta połóż na paterze i posmaruj cienko kremem. Na krem wyłóż wiśnie i przykryj drugim blatem ciasta. Ponownie posmaruj kremem i przykryj trzecim blatem ciasta. Lekko dociśnij. Całość posmaruj resztą kremu i odstaw do lodówki.

4. Przygotuj polewę. Żelatynę zalej dwoma łyżkami śmietanki i odstaw by napęczniała. Pozostałą śmietankę podgrzej w rondelku, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż polewa będzie gładka. Na koniec dodaj żelatynę i mieszaj, aż się rozpuści. Wystudź w kąpieli wodnej.

5. Schłodzony tort polej polewą i udekoruj według uznania.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Tort czekoladowy

Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.
To pewność wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.
Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.
Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g

Krem czekoladowy

Pyszny krem czekoladowy do ciast. Lekka i puszysta konsystencja. Nie wymaga gotowania.

Opakowanie zawiera: 140 g

Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g

Żelatyna spożywcza 50g

Żelatyna to świetny dodatek do mięs, ryb, warzyw i deserów.

Sprawdzi się do przygotowania galaretek mięsnych, rybnych, owocowych oraz do serników na zimno, kremów i deserów.

Sposób przygotowania:
1. Wlej do naczynia 0,5 l przegotowanej, gorącej wody lub wywaru.
2. Wsyp 2-3 łyżeczki żelatyny (ok. 10 g)

3. Dokładnie wymieszaj aż do rozpuszczenia (nie gotuj!)
4. Ostudzoną galaretkę wstaw do lodówki do stężenia.

Opakowanie zawiera: 50 g