Torcik czekoladowy z trufelkami

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **trudny**

Składniki

CIASTO:

- Ciasto czekoladowe Gellwe - 1 opakowanie
- jajko (rozmiar L) - 4 sztuki
- masło lub margaryna - 200 g
- woda - 100 ml

MASA ŚMIETANOWA:

- śmietanka 30-36% - 400 ml
- Śmietanex Gellwe - 2 opakowania
- cukier puder - 2 łyżki

DODATKOWO:

- dżem z czarnej porzeczki lub wiśni - 1 słoiczek
- masło - 50 g
- cukier puder - 200 g
- Kakao Extra Ciemne Gellwe - 2 łyżki
- posiekane migdały - 2 łyżki
- kolorowa posypka - 2 łyżki

Sposób przygotowania

1. Przygotuj ciasto.

   Masło roztop i wystudź. Do miski wlej wodę i masło, dodaj jajka i roztrzep rózgą. Wsyp zawartość opakowania i mieszaj mikserem ok. 3-4 minut. Gotową masę przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy o średnicy 28 cm. Formę z ciastem włóż do nagrzanego piekarnika (opcja pieczenia: góra-dół) i piecz w temperaturze 180°C około 45 minut.

2. Z wystudzonego ciasta odetnij nierówną górkę, a resztę przekrój na dwa blaty.

3. Przygotuj masę śmietanową.

   Cukier puder wymieszaj z Śmietanexem. Schłodzoną śmietankę lekko ubij, wsyp cukier ze Śmietanexem i ubijaj, aż masa będzie gęsta i sztywna.

4. Środkowy blat ciasta połóż na paterze, posmaruj cienko dżemem i wyłóż na niego masą śmietanową. Całość przykryj dolnym blatem ciasta, spodem do wierzchu i lekko dociśnij. Odstaw na chwilę do lodówki.

5. Przygotuj trufelki.

   Ścięte z wierzchu ciasto (około 200 g) pokrusz w blenderze, dodaj 100 g cukru pudru, miękkie masło i 2 łyżki dżemu. Całość wymieszaj mikserem. Otrzymana masa powinna być zwarta i elastyczna. Z masy formuj w dłoniach małe trufelki i obtocz je w ulubionych składnikach.

   Schłodzony torcik wyjmij z lodówki i oprósz cukrem pudrem (możesz

6 zrobić to za pomocą wyciętego z papieru szablonu). Udekoruj trufelkami.

7 Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Torcik czekoladowy z trufelkami

Ciasto czekoladowe

Oryginalne ciasto czekoladowe Gellwe. Unikalna receptura i mocno czekoladowy smak. Mieszanka do domowego przygotowania ciasta.

Opakowanie zawiera: 670 g

Śmietanex 12g

To niezwykły dodatek do śmietany zachowujący jej idealną konsystencję .

Dzięki temu wszystkie desery dłużej zachowają wspaniały wygląd oraz smak.

Opakowanie zawiera: 12g

Kakao Extra Ciemne

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

Opakowanie zawiera: 80g