

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 różgą. 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 oprósł cukrem pudrem (możesz



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



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 niezwykle 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