Tort czekoladowy z truskawkami

czas przygotowania: **90 min**

poziom trudności: **trudny**



Składniki

BABKA CZEKOLADOWA:

- 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:

- 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:

- mocna kawa - 1/2 szklanki
- świeże truskawki - 600 g

Sposób 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.

Odczekaj ok. 1 minutę i dobrze wymieszaj do całkowitego połączenia się

6 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!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Tort czekoladowy z truskawkami



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