



Torcik czekoladowy z trufelkami

Czas przygotowania: **60 min**



Potrzebne produkty Gellwe

Ciasto czekoladowe
Śmietanex
Kakao Extra Ciemne

Składniki

CIASTO - składniki

MASA ŚMIETANOWA - składniki

DODATKOWO - składniki

Ciasto czekoladowe Gellwe - 1 opakowanie
jajko (rozmiar L) - 4 sztuki
masło lub margaryna - 200 g
woda - 100 ml
śmietanka 30-36% - 400 ml
Śmietanex Gellwe - 2 opakowania
cukier puder - 2 łyżki
dżem z czarnej porzeczki lub wiśni - 1 łoiczek
masło - 50 g
cukier puder - 200 g
posiekane migdały - 2 łyżki
Kakao Extra Ciemne Gellwe - 2 łyżki
kolorowa posypka - 2 łyżki

Krok

Opis 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 masę 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.
- 6.** Schłodzony torcik wyjmij z lodówki i oprósz cukrem pudrem (możesz zrobić to za pomocą wyciętego z papieru szablonu). Udekoruj trufelkami.
- 7.** Smacznego!