

Tort czekoladowy z masą budyniową

Składniki na biszkopt:

8 jajek
1,5 szk. cukru
1,5 szk. mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
2-3 łyżki kakao

Składniki na masę

4 szklanki mleka
10 łyżek cukru
6 łyżek mąki pszennej
2 opakowania budyniu śmietankowego (po 48g)
250 gram masła

Składniki na polewę

2 tabliczki mlecznej czekolady
4 -5 łyżek mleka



Wykonanie biszkoptu:

Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i dalej ubijać. Następnie dodać mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do okrągłej formy o średnicy około 25 cm, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 35 - 40 min w temperaturze 170-180°C. Dla pewności sprawdzamy patyczkiem wbijając w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym piekarniku. Następnie wyciągamy z blaszki i zostawiamy do ostudzenia.

Wykonanie kremu:

Gotujemy budyń: tzn. cztery szklanki mleka i dziesięć łyżek cukru gotujemy w garnku, a w misce rozrabiamy 2 budynie śmietankowe z sześcioma łyżkami mąki i wszystko dokładnie mieszamy. Gdy mleko nam się zagotuje dodajemy rozrobione budynie z mąką i cały czas mieszamy, żeby nie powstały grudki. Zostawiamy do ostygnięcia. W misce ubijamy mikserem masło, do którego dodajemy wcześniej ugotowany i wystudzony budyń i wszystko dokładnie mieszamy, aż zrobi się jednolita masa.

Czekoladę rozpuścić z mlekiem na małym ogniu ciągle mieszając. Biszkopt dzielimy na trzy równe plastry. Brzegi biszkoptu smarujemy rozpuszczoną czekoladą. Następnie w szklance wody rozpuszczamy 2 łyżki cukru i nasączamy obwicie każdy plaster biszkoptu. Masę musimy sobie podzielić na dwie równe części, trzecia już mniejsza będzie nam potrzebna do dekoracji tortu. Na tak przygotowany biszkopt dajemy pierwszą warstwę masy budyniowej. Nakładamy tak żeby brzegi tortu około 0.5 cm zostały wolne bez masy. Używamy do tego rękawa cukierniczego lub możemy to robić po prostu szpatułką, nożem lub łyżką. Teraz masę budyniową, którą położyliśmy na torcie przykrywamy biszkoptem i nakładamy następną warstwę masy budyniowej i znowu przykrywamy biszkoptem. Trzecią część masy dajemy do rękawa cukierniczego i z końcówką gwiazdki nakładamy masę w wolne miejsce

między biszkoptami gdzie wcześniej zostawiliśmy miejsce i nie nakładaliśmy masy budyniowej. Robimy tak w pierwszym i drugim rzędzie dookoła tortu. Teraz znowu rozpuszczamy czekoladę i polewamy górę tortu, ale tak, żeby rzadka czekolada nie spłynęła po bokach tortu. Po zastygnięciu czekolady na górze tortu robimy rozetki z masy budyniowej według uznania. W naszym przypadku tort przybraliśmy żurawiną, ale możemy użyć dowolnych owoców świeżych lub kandyzowanych.

Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>