

Tort czekoladowy z kremem czekoladowym

Przepyszny i bardzo czekoladowy tort czekoladowy. Krem czekoladowy to po prostu bajka. Wilgotne ciasto, które nie wymaga nasączenia tak jak nasz biszkopt, jest bardzo czekoladowe i bardzo puszyste.

Ten tort zrobiłam na swoje urodziny. Nie miałam już czasu na zabawę w tort bezglutenowy, więc pozwoliłam sobie na szaleństwo z mąką pszenną. Myślę jednak, że w miejsce mąki pszennej spokojnie możesz dać mieszankę bezglutenową i dzięki temu będziesz mieć swój przepyszny czekoladowy bezglutenowy tort z kremem czekoladowym:)

Idealnie komponuje się z truskawkami lub malinami. Jest bardzo słodki i wyjątkowo czekoladowy.



Manufaktura Ciastek i nie tylko

Na 3 blaty o średnicy 22 cm potrzebujesz:

- 350 g ksylitolu,
- niepełne 3 szklanki mąki (bez 3 łyżek),
- szklanka kakao,
- 3 łyżeczki sody,
- 1.5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- łyżeczka soli,
- 3 jajka,
- 1,5 szklanki kefiru lub zsiadłego mleka,
- 1.5 szklanki mocnej rozpuszczonej kawy
- 3/4 szklanki oleju kokosowego w formie płynnej,
- 3 łyżeczki ekstraktu waniliowego

Każdy blat sugeruję upiec oddzielnie lub jeden tort w całości, który potem przekroisz wzdłuż. Piekarnik rozgrzej do 175 stopni. Jeśli będziesz piec blaty oddzielnie, to czas pieczenia wynosić będzie 35-40 minut, do tzw. suchego patyczka. Jeśli pieczesz jeden biszkopt czekoladowy, myślę, że po 55 minutach powinnaś sprawdzić ciasto. Jeśli patyczek będzie suchy, ciasto jest gotowe. Wszystkie składniki umieść w misie robota kuchennego i dokładnie wymieszaj. Wlewaj ciasto po równo do przygotowanych blaszek i wstaw do piekarnika. Zanim wyjmiesz ciasto po upieczeniu, odczekaj przynajmniej z 10 minut aż lekko ostygnie.

Na krem czekoladowy potrzebujesz:

- 2 kostki masła,
- 250 g ksylitolu zmielonego na pył,
- szklanka kakao,
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii.
- śmietana lub mleko roślinne do otrzymania odpowiedniej konsystencji kremu

Masło pokrój w kostkę. Wszystkie składniki umieść w misie robota kuchennego i zacznij mieszać na wolnych obrotach do całkowitego połączenia składników. Potem mieszaj na szybszych obrotach przez około 10 minut do uzyskania gładkiej konsystencji.

Kremem czekoladowym posmaruj blaty i boki ciasta. Możesz dać trochę świeżych truskawek lub kwaśnego dżemu z truskawek. Fajnie złamie słodycz czekolady.

Na niebieską glazurę potrzebujesz:

- 300 g białej czekolady,

- 200 g śmietany 36%,
- 4 łyżki zimnej wody i 6 łyżeczek żelatyny,
- 70 g glukozy,
- niebieski barwnik

Czekoladę rozpuść w garnuszku ze śmietaną, barwnikiem i glukozą. Dokładnie wymieszaj. Jak masa będzie już dokładnie wymieszana i podgrzana (ale nie zagotowana) odstaw do przestygnięcia. Dodaj napęczniałą żelatynę (do miseczki wsyp żelatynę i zalej łyżkami zimnej wody i poczekaj chwilę aż napęcznieje) i wymieszaj polewę aż się połączą składniki. Kiedy glazura przestygnie i będzie już lekko galaretowata polej nią ciasto.

Tort czekoladowy

