

Tort Marcello

Pysznie czekoladowy z pół kilograma czekolady. Do tego jeszcze pies zjadł mi całą kostkę masła, która miękła do kremu czekoladowego:) Na szczęście miałam zapasy, więc tort uratowany.

To jest bardzo smutny tort. Dla mojej Mamy. To jej pierwsze urodziny bez niej. Marcello był jej ulubionym smakiem.

Ależ to czekoladowy smak... Naprawdę smaczny, ale tylko dla czekoladoholiców:)



Składniki na 5 blatów czekoladowych 23 cm:

- 9 jaj
- szklanka cukru

- 1 1/4 szklanki mąki pszennej
- 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- szklanka kakao
- starta na tarce tabliczka gorzkiej czekolady

Dodatkowo:

- 400 g wiśni (świeże, mrożone lub z kompotu)
- likier wiśniowy lub spirytus rozcieńczony z wodą i sokiem z wiśni

Składniki na krem czekoladowy*:

- 3 tabliczki gorzkiej czekolady
- szklanka mleka
- szklanka cukru pudru
- 250 g masła

Składniki na polewę czekoladową:

- 1/2 szklanki mleka
- 2 tabliczki gorzkiej czekolady

Przygotowanie biszkoptu

1. Oddzielić białka od żółtek. Ubić białka ze szczyptą soli na sztywno.
2. Dodawać stopniowo cukru, żółtek i reszty składników.
3. Podzielić masę na 5 równych części. Można sprawdzić ile szklanek zawiera się w masie i podzielić na 5 pieczeń lub zważyć masę i podzielić wagę na 5 równych części. Błaty biszkoptowe należy piec po kolei.
4. Spód tortownicy spsikać sprayem do pieczenia lub wyłożyć papierem do pieczenia (ale sam spód, nie boki).
5. Wstawić do nagrzanego piekarnika (190 stopni) i piec przez 10 minut do suchego patyczka.
6. W międzyczasie przygotowywać krem czekoladowy.

Przygotowanie kremu czekoladowego

1. Masło wraz z cukrem pudrem wymieszać na białą i gładką masę.
2. W garnuszku zagotować mleko i wrzucić połamaną w kostki czekoladę. Rozpuścić i mieszać przez cały czas, by nie przylepiła się do spodu garnuszka.
3. Wystudzoną masę stopniowo wlewać do masy maślanej. Cały czas mieszać.
4. Wstawić do lodówki do stężenia.

Tort

1. Błat nasączyć spirytusem wiśniowym, posmarować kremem czekoladowym i poukładać wiśnie. Czynność powtarzać do ostatniego blatu. Ostatni blat ozdobić wystudzoną polewą czekoladową (mleko zagotować w garnuszku, rozpuścić czekoladę).
2. Tort powinien chłodzić się przez minimum kilka godzin w lodówce.
3. Smacznego!