

Tort mocno czekoladowy z masą śmietanową

Czas wykonania: 2 h **Ilość porcji:** 8-12 kawałków (forma o średnicy 16 cm)

Składniki:

Biszkopt:

- 4 jajka
- ½ szklanki mąki pszennej (tortowej)
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki kakao
- 3 łyżki oleju
- 100 g cukru (½ szklanki)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- Szczypta soli

Masa:

- 250 g serka mascarpone
- 250 ml śmietanki kremówki 30 - 36 %
- 1 usztywniacz do śmietany
- 4 łyżki cukru pudru

Dodatkowo:

- 6 kostek czekolady mlecznej
- 6 kostek czekolady gorzkiej
- 4 sztuki dekoracji czekoladowej



Przygotowanie:

Ciasto:

Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli. Zmiksować resztę składników z połową ubitych białek. Delikatnie wymieszać łyżką ciasto z resztą białek i przełożyć do formy (forma o średnicy 16 cm) wyłożonej papierem do pieczenia.

Piec 45 minut w 180 stopniach (do suchego patyczka).

Masa:

Śmietanę ubić na sztywno z fixem oraz cukrem pudrem. Do ubitej śmietany dodać serek mascarpone i na najmniejszych obrotach miksera połączyć ze sobą.

Biszkopt wystudzić, wyrównać (odciąć wystającą górę) i podzielić na 3 placki.

Tort przełożyć i wysmarować masą śmietanową. Całość udekorować startą czekoladą ozdobami z czekolady.