Tort ambasador

Czas wykonania: 2 h **Ilość porcji:** 12

Składniki:

Biszkopt:

- *4 jajka*
- *1 szklanka cukru*
- *½ szklanki mąki pszennej*
- *½ szklanki mąki ziemniaczanej*
- *1 łyżeczka proszku do pieczenia*
- *2 łyżki zimnej wody*

Masa budyniowa:

- *6 żółtek*
- *1 szklanka cukru*
- *½ szklanki mąki ziemniaczanej*
- *3 szklanki mleka*
- *2 kostki masła (400 g)*

Dodatkowo:

- *1 puszka ananasa*
- *100 g orzechów włoskich*
- *1 łyżka kakao*
- *100 g gorzkiej czekolady*
- *100 g rodzynek*

Dekoracja:

- *3 kostki gorzkiej czekolady*

Biszkopt:
Oddzielić białka od żółtek i ubić białka na puszystą pianę. Zmiksować jajka z resztą składników i połową piany z białek na jednolitą masę.

Źródło: http://kuchniawedwoje.pl/tort-ambasador/

Do ciasta dodać resztę białek i delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć na blachę wyścieloną papierem do pieczenia i piec 15 minut w 220 stopniach (forma: tortownica o średnicy 28 cm).

Masa budyniowa:

Zagotować 500 ml mleka (2 szklanki). Jedną szklankę mleka wymieszać na jednolitą masę z żółtkami, cukrem i mąką ziemniaczaną. Następnie powoli wlać mieszaninę do zagotowanego mleka, cały czas mieszając. Budyń zagotować ciągle mieszając i wystudzić.

Masło utrzeć i zmiksować z zimnym budyniem.

Masę podzielić na 2 części do jednej dodać pokrojonego ananasa oraz kawałki orzechów.

Drugą część masy wymieszać z łyżką kakao, wsypać kawałki czekolady i rodzynki.

Wystudzony biszkopt lekko nasączyć wodą i kolejno posmarować ciemna masę budyniową, jasną masą i posypać startą czekoladą. Ciasto przykryć folią i odstawić do lodówki na minimum godzinę, aby masy stwardniały.

Udekorować tort startą czekoladą.