

Torcik czekoladowy

SKŁADNIKI:

- 3 jajka w temperaturze pokojowej
- 1/2 szkl. cukru
- 1/2 szkl. mąki pszennej
- 2 kopiaste łyżki kakao
- 50 g startej czekolady gorzkiej
- 3 łyżeczki żelatyny w proszku (9 g) lub 3 listki żelatyny
- 550 ml śmietany kremówki 36% (podzielone na 180 ml i 370 ml)
- 250 g mlecznej czekolady, posiekanej
- 130 g nutelli
- 6 łyżeczek żelatyny w proszku
- 200 g cukru
- 200 g jasnego syropu kukurydzianego
- 125 ml wody
- 150 g mleka skondensowanego
- 200 g mlecznej czekolady

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Mąkę i kakao przesiać i wymieszać.
2. Białka oddzielić od żółtek. Ubić je na sztywną pianę. Stopniowo dodawać cukier, cały czas miksując na średnich obrotach miksera.
3. Następnie dodawać żółtka i dalej miksować (piana nie może opaść!) Po dodaniu wszystkich żółtek do piany wsypać mąkę wymieszaną z kakao oraz startą czekoladę.
4. Delikatnie wmieszać suche składniki. Powstałą masę przelać do tortownicy o średnicy 20-22 cm wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Piec w **170°C około 30-35 minut** (warto sprawdzić patyczkiem, czy biszkopt jest upieczony). Po tym czasie wyjąć z piekarnika i od razu spuścić na ziemie z około 60 cm. Następnie umieścić w uchylonym piekarniku i pozostawić do wystudzenia.
6. Ostudzony można przekroić nawet na 4 blaty.
7. Do biszkoptu przyłożyć miseczkę/talerzyk o średnicy 18 cm i wyciąć z ciasta koło.



8. Przygotować formę o średnicy 22 cm i na środku formy ułożyć wycięte ciasto czekoladowe, nasączyć.
9. Żelatynę w proszku zalać 50 ml zimnej wody, odstawić na 10 minut do napęcznienia. Postawić na palniku i podgrzewać, mieszając, do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny lub podgrzać w mikrofalach. Nie doprowadzać do wrzenia. Zdjąć z palnika.
10. W garnuszku umieścić 180 ml śmietany kremówki i podgrzać, prawie do wrzenia, zdjąć z palnika.
11. Dodać posiekaną mleczną czekoladę i nutellę, odstawić na 2 minuty. Po tym czasie wymieszać do powstania gładkiego sosu czekoladowego. W razie konieczności przetrzeć przez sitko.
12. Dodać rozpuszczoną żelatynę i wymieszać do połączenia. Przestudzić, ale nie do końca - sos czekoladowy powinien pozostać płynny.
13. W misie miksera ubić pozostałe 370 ml śmietany kremówki.
14. Do sosu czekoladowego dodać kilka łyżek ubitej kremówki, dla rozrzedzenia i delikatnie wymieszać.
15. Dodać pozostałą kremówkę i bardzo delikatnie wymieszać.
16. Powstały mus czekoladowy przełożyć na ciasto czekoladowe w formie, wyrównać.
17. Włożyć do zamrażarki na całą noc.
18. Żelatynę w proszku zalać wodą tylko do jej przykrycia (90 ml wody), odstawić na 10 minut do napęcznienia.
19. W garnuszku umieścić cukier, syrop kukurydziany i wodę. Podgrzać do rozpuszczenia się cukru i uzyskania przezroczystej mieszanki.
20. Zdjąć z palnika, dodać płynną żelatynę i wymieszać. Dodać mleko skondensowane słodzone i wymieszać.
21. Dodać posiekaną czekoladę i odstawić na 2 minuty. Wymieszać, do rozpuszczenia się czekolady (w razie konieczności podgrzać). Zmiksować blenderem do gładkości. Przetrzeć przez drobne sitko, by pozbyć się pęcherzyków powietrza. Odstawić do wystudzenia do temperatury 35°C.
22. Zamrożony tort wyjąć z zamrażarki, następnie wyjąć z formy.
23. Ustawić go na mniejszej formie, a ją z kolei na blaszce.
24. Połączyć gotową glazurę lustrzaną. Odczekać 5 - 10 minut do spłynięcia polewy.
25. Podważyć ciasto szpatułką i przenieść ciasto na patelnię.
26. Dowolnie udekorować.
27. Odstawić ciasto do lodówki.

