Tort czekoladowy (pełny czekolady)

Na sam widok tego ciasta ślinka mi cieknie! Miłośnicy czekolady- UWAGA UWAGA! To stanie się Wasza nowa (walentynkowa) MIŁOŚĆ <3 Torcik (bo tak go nazywam) jest jak zwykle banalnie prosty w przygotowaniu, wypełnia kuchnie cudownym aromatem i co najważniejsze w smaku… jejuniu…. dosłownie rozpływa się w ustach! <3 Przygotowanie nie zajmie Wam dużo czasu, pieczenie również, ale musicie pamiętać, że po upieczeniu trzeba schładzać tort w lodówce przez około 3 h, aby cała czekolada się "usztywniła". Cudowny przepis ze starej książki którą kupiłam w szmateksie, sprawdza się niesamowicie na różnych spotkaniach i imprezach. Dwa lata temu na święta upiekłam ten torcik i wszyscy się zachwycali. Rok temu upiekłam go w domu na Wielkanoc…. ten sam EFEKT! □ Możecie go upiec jako tort urodzinowy! Też się sprawdzi, a jeśli osoba, którą nim obradujecie lubi czekoladę to macie jak w banku, że tort będzie pokochany, uwielbiany i ubóstwiany!

Ja niestety nie mam czasu w ten weekend, ale Wam zazdroszczę jeśli przygotujecie tą cudowną słodkość, bo mam ogromną ochotę, patrząc i szykując zdjęcia. Szczególnie myśląc o walentynkach…

Przepis możecie podzielić na pół i zrobić tylko połowę porcji, jeśli planujecie wieczór we dwoje. Przyda Wam się wtedy mniejsza blaszka.

Torcik Czekoladowy

Składniki:

2 tabliczki mlecznej czekolady (200g)

2 tabliczki gorzkiej czekolady (200g)
1/2 kostki masła (około 120g)
4 łyżki cukru pudru
4 jajka
1 łyżka mąki

Opcjonalnie na polewę:
1 tabliczka czekolady
1/3 szklanki śmietanki kremówki (30%)

Wykonanie:

Czekoladę (mleczną i gorzką) rozpuszczamy np. w mikrofali. Pamiętajcie by mieszać co 15 sekund, aby czekolada się nie spiekła, tylko delikatnie rozpuściła.

To samo robimy z masłem.

Gdy czekolada trochę ostygnie mieszamy dokładnie z masłem.
Masę czekoladową odstawiamy na bok.

W osobnej misce na średnich obrotach ucieramy jajka z cukrem na gęstą masę. Masa musi zwiększyć objętość i stać się kremowa. Do takiej puszystej masy dodajemy mąkę i delikatnie mieszamy, a następnie dodajemy naszą wcześniej przygotowaną masę czekoladową i ponownie mieszamy.

Gotowa masę przekładamy do tortownicy. Pieczemy w rozgrzanym do 200*C piekarniku przez 14 minut. Ciasto po upieczeniu nie powinno być ścięte. Powinno być nadal płynne w środku. To przecież mnóstwo czekolady. Gdy ostygnie stanie się stabilne.

Ciasto jak wystygnie objeżdżamy nożem po bokach ciasta, aby boki się oddzieliły od blaszki. Wkładamy do lodówki na minimum 3 h. Ja gdy się śpieszę wkładam je do zamrażalki na 2 h. Chcemy aby cała czekolada zastygła. Ciasto wyciągamy na 30 minut przed podaniem. Kroimy w małe rożki.

Opcjonalnie: Możecie zrobić polewę z rozpuszczonej ze śmietanką czekolady i udekorować torcik.

MIŁOSNEGO, SMACZNEGO, KOCHANEGO DNIA <3

wszystkomaniaczka