

# 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 kuchnię 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 "usztyniła". 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 mikrofalach. 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**

