




Biszkoptowe ciasto z masą czekoladową

 Renixx

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

biszkopt: -	woda - 1 łyżka
jajka - 5 szt.	masa śmietankowo - czekoladowa: -
mąka tortowa - 5 łyżka	masło - 250 g
cukier - 5 łyżka	cukier puder - 4-5 łyżka
cukier z wanilią - 1 łyżeczka	śmietana gęsta - 2/3 szklanka
proszek do pieczenia - 0,5 łyżeczka	czekolada gorzka - 100 g
sól - - szczypta	kakao - 1 łyżka
kakao - 1 łyżka	cukier puder do posypania - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować tortownicę o średnicy 24 cm, dno wyłożyć papierem do pieczenia, boki posmarować masłem. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać. Biszkopt jasny robimy z 3 jajek. Białka oddzielić od żółtek. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę dodając stopniowo cukier i cukier waniliowy. Nie przerywając ubijania dodawać po 1 żółtku. Do ubitej masy jajecznej dodać 3 łyżki przesianej mąki z proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć do przygotowanej tortownicy i włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec do suchego patyczka około 15 minut. W taki sam sposób zrobić biszkopt ciemny z 2 jajek, tylko kakao przesiać do mąki i wymieszać. Do ubitej masy jajecznej dodać mąkę z kakao i łyżkę wody, delikatnie wymieszać szpatułką. Wylać do tortownicy o takiej samej średnicy jak biszkopt jasny i upiec.

KROK 2: Masa śmietankowo - czekoladowa:

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, wymieszać z kakao, ostudzić. Miękkie masło włożyć do miski, dodać cukier puder i utrzeć na puszystą masę dodając stopniowo po 1 łyżce śmietany. Następnie ciągle ucierając, dodawać po łyżce rozpuszczonej czekolady. Połowę masy wyłożyć na jasny biszkopt, przykryć ciemnym. Na ciemny biszkopt wyłożyć pozostałą masę, wyrównać, przykryć jasnym biszkoptem lekko dociskając. Odłożyć do lodówki do ostudzenia. Przed podaniem posypać cukrem pudrem lub ozdobić według własnego uznania.