Czekoladowy tort z masłem orzechowym :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 12 porcji

Składniki:

CIASTO: Jaja - 5 szt.
CIASTO: mleko - 200 ml
CIASTO: olej rzepakowy - 170 ml
CIASTO: Proszek dopieczenia - 1 i 1/4 łyżeczka
CIASTO: Cukier - 1 i 1/2 szklanka
CIASTO: cukier waniliowy - 1 opakowanie
CIASTO: mąka pszenna - 200 g
CIASTO: Kakao - 80 g
CIASTO: Soda oczyszczona - 1/2 łyżeczka

KREM ORZECHOWY: Serek mascarpone, schłodzony - 500 g
KREM ORZECHOWY: Masło orzechowe - 250 g
KREM ORZECHOWY: cukier puder - 30 g
DODATKOWO: Powidła śliwkowe - 2/3 szklanka
DODATKOWO: Masło orzechowe - 50 g
DODATKOWO: Polewa czekoladowa z rozpuszczonej czekolady - 1 szt.
DODATKOWO: Banany pokrojone i obtoczozne w soku z cytryny - 2 szt.
DODATKOWO: Wódka/poncz/kawa do namaczania ciasta - 2/3 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: CIASTO CZEKOLADOWE:
Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.
W naczyniu roztrzepać lekko jajka, dodać mleko, olej, cukier, cukier waniliowy - wymieszać do połączenia.
Do drugiego naczynia wsypać mąkę, kakao, sodę oczyszczoną, proszek do pieczenia. Dodać do mokrych składników i wymieszać do połączenia ubijaczką.
Standardową tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia. Przelać do niej ciasto. Piec w temperaturze 170* C przez 75 minut. Warto jednak po 60 minutach sprawdzić patyczkiem czy ciasto czasem się już nie upiekło :) Wyjąć z piekarnika i wystudzić.

KROK 2: KREM ORZECHOWY:
Wszystkie składniki zmiksować.
Powstały krem podzielić na 3 równe części: dwie na przełożenie tortu, trzecia na boki i wierzch tortu.

KROK 3: WYKONANIE:
Pierwszy blat ułożyć na paterze. Nasączyć 1/3 kawowego ponczu. Posmarować kremem orzechowym, zostawiając w środku mniejsze koło z dołkiem, gdzie tutaj wyłożyć powidła śliwkowe. Wokół ułożyć plasterki banana. Kolejny blat wykonać tak samo. Na koniec przykryć kolejnym czekoladowym blatem, który nasączyć resztą ponczu. Boki tortu posmarować pozostałym kremem, wierzch 50 g masła orzechowego i polać czekoladową polewą.
Przechowywać w lodówce.