Lajtowy tort czekoladowo - kawowy

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

60 min

12 porcji

Składniki:

Ciasto: mąka pszanna pełnoziarnista - 10 łyżka
Ciasto: kakao - 4 łyżka
Ciasto: jajo - 4 szt.
Ciasto: napój migdałowy - 1/2 szklanka
Ciasto: proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
Ciasto: erytrol - 2 łyżka
Ciasto: napar z kawy - 1/2 szklanka
Krem: kasza jaglana - 200 g
Krem: erytrol - 4 łyżka
Krem: napar z kawy - 1/3 szklanka
Dodatki: dżem porzeczkowy - 5 łyżeczka
Dodatki: orzechy włoskie - 5 szt.
Polewa: czekolada gorzka 70% - 100 g
Polewa: masło kokosowe - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Tort smakuje najlepiej po schodzeniu w lodówce. Jest bardzo sycący, ale jednocześnie lekki. Idealny dla amatorów kasy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: Wszystkie składniki na ciasto dokładnie ze sobą zblenduj, a następnie przelej do dwóch jednakowych form wyłożonych papierem do pieczenia. Piecz około 20 minut w 190 stopniach. Odłóż do wystygnięcia.

KROK 2: Ciasto: Upieczone blaty namocz w naparze z kawy.

KROK 3: Krem: Kaszę jaglaną opłucz, a następnie zalej mlekiem i gotuj do miękkości. Pod koniec gotowania dodaj ksylitol, następnie kawę i całość zblenduj na gładki krem.

KROK 4: Polewa: Czekoladę wraz z masłem kokosowym rozpuść w kąpieli wodnej.

KROK 5: Złożenie: Na pierwszy nasączony w kawie blat ciasta nałóż dżem, a następnie krem jaglany. Przykryj to drugim blatem, na który ponownie nałóż dżem i krem. Całość polej czekoladą, a na wierzchu ułóż połówki orzechów

włoskich.