Torcik czekoladowo-waniliowy

Renixx

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
jajka - 7 szt.
cukier - 7 łyżka
cukier waniliowy - 1 opakowanie
mąka tortowa - 7 łyżka
proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
kakao - 2 łyżka
woda - 1 łyżka
Krem: -
masło - 15 dag
margaryna - 10 dag
cukier puder - 25 dag
śmietana gęsta - 1 szklanka
czekolada gorzka - 10 dag
cukier waniliowy - 2 łyżeczka
spirytus - 2 łyżka
sok z cytryny - do smaku
Poncz: -
woda - 100 ml
cukier - 1 łyżka
spirytus - 1 łyżka
wiórki kokosowe - trochę

Dodatkowe info:

Torcik czekoladowo-waniliowy jest bardzo smaczny. Wymaga dość dużo czasu i pracy, ale warto go zrobić.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Całe jajka z cukrem i cukrem waniliowym ubić na parze do białości. Następnie zdjąć z pary i ubijać do ostudzenia. Do zimnej masy jajecznej wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać. Ciasto podzielić na 3 części. 1 część wyłożyć do posmarowanej masłem i posypanej bułą tartą tortownicy i średnicy 27 cm. Do reszty ciasta dodać przesiane kakao i wodę, delikatnie wymieszać. Przelać do drugiej przygotowanej tortownicy. Włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec do suchego patyczka

KROK 2: Krem: Tłuszcz z cukrem pudrem i cukrem waniliowym utrzeć na puszystą masę dodając stopniowo po łyżce śmietany. Pod koniec dodać spirytus i sok z cytryny do smaku. Masę podzielić na 2 części. Jedną część pozostawić białą a do drugiej dodać rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladę.

KROK 3: Zimny, kakaowy krążek przekroić wzdłuż na pół. Wszystkie krążki skropić ponczem przygotowanym z wody, cukru i spirytusu, przełożyć masą. Wierzch i boki tortu posmarować masą, posypać wiórkami kokosowymi.