Tort z masa czekoladową

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Przepyszny tort z cudowna masą. W sam raz dla łasuchów:)

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- Biszkop: -
- 6 jajek -
- 1 szklanka cukru -
- 1 czubata szklanka mąki -
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia -
- aromat śmietankowy -
- Krem: -
- 10 dag czekolady gorzkiej -
- 3-4 łyżki mleka -
- 40 dag masła -
- 4 jajka -
- 1 szklanka cukru -
- cukier waniliowy -
- 25 ml spirytusu -
- Ponadto: -
- dżem brzoskwniowy -
- ok. 1 szklanka orzechów włoskich -
- Do dekoracji: -
- wiórki kokosowe -
- cukierki dekoracyjne -

Etapy przyrządzania:

1. Białka ubijamy i dodajemy do nich cukier caly czas ubijajac. Dodajemy żółtka i nadal ubijamy. Dodajemy mąkę pszenną i proszek do pieczenia. Mieszamy bardzo delikatnie. Ciasto przekladamy do wysmarowanej tłuszczem tortownicy o średnicy 25 cm i pieczemy ok.30 minut w temp. 170 °C.Po upieczeniu i ostudzeniu dzielimy na trzy części. Aromat śmietankowy mieszamy z przegotowaną zimną wodą i nasączamy tym każdy krążek biszkoptu
Czekoladę topimy z mlekiem i studzimy. Jajka ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym na parze. Studzimy. Masło ucieramy na puszystą masę caly czas ucierając dodajemy ubite jajka. Na koniec dodajemy spirytus i mieszamy. 1/3 masy zostawiamy, a do pozostałego dodajemy roztopioną czekoladę, i delikatnie miksujemy. Powstałą masę czekoladową dzielimy na dwie części.
Pierwszą część biszkoptu smarujemy dżemem i posypujemy połową pokrojonych orzechów włoskich, a na to wykladamy połowę czekoladowej masy. Na mase przekladamy drugą część biszkoptu, a na niego jasny krem. Następnie trzecią część biszkoptu, biszkopt ten psmarujemy dżemem, na niego wykladamy resztę pokrojonych orzechów włoskich i resztę czekoladowej masy (trochę odkladamy na posmarowanie boków tortu).
Wierzch tortu dekorujemy wiórkami kokosowymi i cukierkami dekoracyjnymi.