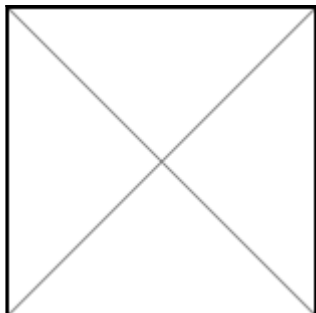




Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Tort Dobosz

Czekolade rozgrzewamy nad parą

Składniki:

- mąka ziemniaczana, 12 dag
- masło, 18 dag
- czekolada gorzka, 12 dag
- białka, 8 szt.
- cukier, 26 dag
- żółtka, 12 szt.

Sposób przygotowania:

Posmarować masłem dna sześciu tortownic tej samej wielkości. Sporządzić ciasto: żółtka (8) utrzeć z cukrem, ubić pianę, wyłożyć na żółtka, dodać mąkę, wymieszać. Ciasto wyłożyć do sześciu tortownic, upiec w dobrze ogrzanym piekarniku (ok. 20 min.), wyłożyć z tortownic, przestudzić. Sporządzić nadzienie: czekoladę rozgrzać na spodeczku nad parą (na odwróconej przykrywce imbryka z wrzącą wodą). Żółtka utrzeć z cukrem, dodawać po trochu rozgrzaną czekoladę, masę ostudzić. Masło utrzeć na pianę, połączyć z masą czekoladową. Placki przełożyć masą czekoladową, posmarować nią boki i powierzchnię lub ostatni placek oblać lukrem czekoladowym pomadkowym. Gdy w domu nie ma 6 tortownic jednakowej wielkości, ciasto zarobić z połowy porcji i upiec cienkie placki w 3 blachach starannie wysmarowanych masłem. Każdy placek po wyłożeniu z blach i ostudzeniu w poprzek na pół i nadziać. Wykończyć go tak jak podano wyżej.

