



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

Tort kakaowy

Masę sporządzać kolejnego dnia

Składniki:

- spirytus, 3 łyżk.
- woda, 2 łyżk.
- syrop owocowy, 2 łyżk.
- jajka, 2 szt.
- proszek spulchniający, 1 szt.
- mąka , 30 dag
- kakao, 5 dag
- białka, 3 szt.
- mleko, 1 szkl.
- cukier, 37 dag
- żółtka, 3 szt.
- masło, 26 dag

Sposób przygotowania:

Szczelną tortownicę wysmarować tłuszczem. Sporządzić ciasto pierwszego dnia: utrzeć tłuszcz (6 dkg) z żółtkami i cukrem (12 dkg), dodać kakao (3 dkg), rozetrzeć, dodać mleko. Ubić pianę, wyłożyć na utarte żółtka, wsypać mąkę wraz z proszkiem spulchniającym, wymieszać łopatką, wyłożyć do tortownicy, upiec w dobrze ogrzanym., piekarniku (1 godz.), uważając, aby tort się nie przypalił (trzeba w porę przykryć powierzchnię papierem). Sporządzić nadzienie drugiego dnia: jaja z cukrem ubić na parze, dodać kakao, rozetrzeć, zdjąć z pary, ostudzić mieszając. Utrzeć masło, do masła wkładać po łyżce ubite, ostudzone jaja, rozetrzeć; nadzienie podzielić na 2 części. Tort przekrajać na dwie równe części, nasączyć syropem z konfitur, trochę rozrzedzonym gorącą wodą i spirytusem, polewając placki po stronie przekroju. Połową nadzienia posmarować placek, przykryć go równo drugim plackiem, obrównać boki tortu. Powierzchnię i boki tortu posmarować drugą połową nadzienia, tort przybrać, zsunąć go nożem na talerz tortowy. Zamiast nadzienia z masła można tort przełożyć kwaśną marmoladą, np. wiśniową, malinową.

