Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

Torcik karnawałowy

Ciekawy

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- orzechy laskowe, 3 łyżk.
- czekolada gorzka, 1 szt.
- cukier, 2 szkl.
- goździki mielone, 0 szczypta
- sól, 0 szczypta
- morela, 30 dag
- śmietanka kremowa, 1 szkl.
- cukier puder, 3 łyżk.
- kawa, 1 łyżk.
- białka, 6 szt.

Sposób przygotowania:

Czekoladę zetrzeć na tarce. Z białek ubić sztywną pianę z dodatkiem szczypty soli. Następnie porcjami dodawać cukier i ubijać, aż całkowicie rozpuści się w pianie. Delikatnie mieszając trzepaczką rózgową, wsypywać najpierw orzechy, a potem czekoladę i goździki. Gotowe ciasto ostrożnie przełożyć do wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą tortownicy o średnicy 22-24 cm, wyrównać powierzchnię i od razu wsunąć formę do piekarnika rozgrzanego do 170°C. Piec 50-60 min. Wystudzić ciasto w otwartym piekarniku. Morele osączyć z zalewy (świeże owoce przelać wrzątkiem, potem szybko zanurzyć w zimnej wodzie, odcedzić, osączyć, obrać ze skórki i oczyścić z pestek, następnie dusić 3 min w syropie ugotowanym ze szklanki wody i szklanki cukru, osączyć i wystudzić). Na przestudzonym cieście ułożyć równą warstwą połówki moreli. Przed podaniem ubić na sztywno kremówkę z dodatkiem cukru i kawy (granulowaną kawę wcześniej zemleć na proszek), mocno schłodzić w lodówce i udekorować nią torcik. Posypać pokruszonymi orzechami laskowymi.