



AGNIESZKA KUŁAGA

# KLASYCZNY TORT CZEKOLADOWY

Liczba porcji	Czas	Liczba kalorii	Białko	Węglowodany	Tłuszcze
<b>30 os.</b>	<b>3 godz.</b>	<b>389 kcal</b>	<b>6</b>	<b>6,3</b>	<b>37,3</b>

Nie jadłam w życiu lepszego tortu - jest tak treściwy, że zjedzenie więcej niż jednego kawałka graniczy z cudem. Jest bezglutenowy ale profanacją w tym miejscu byłoby zastąpienie wiejskiego masła olejem kokosowym (choć przypuszczam, że tort i tak wyszedłby pyszny.)

## SKŁADNIKI

### Na spody (3 krążki)

- 300g Masło wiejskie
- 300g Gorzka czekolada
- 12 sztuk Żółtko jaja
- 3 łyżki Drobnio zmielona gryczana bułka tarta
- 350g Erytrytol
- 9 sztuk Białko jaja

### Na masę

- 3 sztuki Jajo
- 300g Erytrytol
- 750g Masło
- 100g Gorzka czekolada
- 100 ml Spirytus
- Opakowanie Nerkowce w gorzkiej czekoladzie (Cocoa)

## PRZYGOTOWANIE

Ciasto:

1. Rozpuścić czekoladę w kąpielu wodnej z odrobiną wody (2 łyżeczki zimnej wody), wymieszać na jednolitą masę i ostudzić.
2. Masło utrzyć w makutrze na pianę dodając stopniowo po jednym żółtku i po łyżce rozpuszczonej czekolady.
3. Z białek ubić pianę pod koniec dodając erytrytol.
4. Pianę połączyć z masą oraz zmieloną bardzo drobno gryczaną bułką tartą.
5. 3 tortownice wysmarować masłem, dna wyłożyć papierem, posmarować masłem oraz wysypać bułką tartą. Nie polecam próby pieczenia placka na jeden raz i krojenia go na 3 krążki gdyż ciasto jest



AGNIESZKA KUŁAGA

bardzo delikatne.

6. Masę rozlać równomiernie do trzech tortownic.
7. Tortownice wstawiać do dobrze nagrzanego piekarnika – piec spody w 180 stopniach przez 25 minut.

Masa:

1. Jajka z cukrem ubić w kąpieli wodnej (do zgęstnienia). Ostudzić.
2. Rozpuścić czekoladę w kąpieli wodnej z odrobiną wody (2 łyżeczki zimnej wody) w naczyniu, wymieszać na jednolitą masę i ostudzić.
3. Masło utrzeć dodając stopniowo ostudzoną masę jajeczną i roztopioną czekoladę.
4. Pod koniec ucierania dodać spirytus.
5. Masę podzielić na 3 części (2 do wyłożenia pomiędzy krążki i trzecia na wierzch tortu).
6. Krążki przełożyć masą i na koniec trzecią częścią ozdobić zewnętrzną stronę tortu.
7. Tort można udekorować z wierzchu orzechami nerkowca.
8. Tort odstawić do lodówki na kilka godzin. Kroić nożem zamoczonym w ciepłej wodzie.
9. Spożywać raz do roku ☐