

detkityumen.ru

Шоколадный торт (без муки)



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

6 яиц

150 гр. сахара

50 гр. какао

пакетик 20-процентных сливок (200 гр.)

2 плитки 75-процентного шоколада

небольшой кусочек масла для смазки

Приготовление:

1. Белки взбиваем до упругой пены. Добавляем половину сахара (75 г). Взбиваем еще 1 минуту. Желтки взбиваем до бела с оставшимся сахаром. Добавляем какао, аккуратно перемешиваем. Должна получиться вот такая шоколадная масса.
2. Постепенно вмешиваем в нее белки.
3. На противень кладем бумагу для выпечки, смазываем ее тонким слоем масла. Распределяем тесто.
4. Выпекаем в разогретой до 180 градусов духовке примерно 30-35 минут. Тесто сначала поднимется, а потом упадет – не пугайтесь это нормально. Даем коржу остыть. Разрезаем его на 4 одинаковых части, отделяем от бумаги.
5. Делаем крем. Для этого сливки нагреваем почти до кипения, но не кипятим. Снимаем с огня, кладем поломанный на кусочки шоколад. Мешаем, ждем пока шоколад растворится и получится однородный шоколадный крем.
6. Верхний слой, а также борта тоже смазываем кремом. Отправляем готовый торт в холодильник на 1 час.
7. После этого можно наслаждаться..

05.11.2014

[mebel_shik](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/170/