

Ciasto marze ł(chrupi ce ciasto czekoladowe)

Ingrédients

- 250g m ki
- 55g kakao w proszku
- 4g proszku do pieczenia
- 4g sody oczyszczonej
- 1 szczypta soli
- 200g cukru drobnego
- 110g cukru muscovado lub br zowego
- 2 jajka
- 120g oleju neutralnego lub oleju orzechowego
- 180g g stej mietany
- 1 y eczka ekstraktu waniliowego
- 240g p ynnnej kawy
- 225g czekolady mlecznej
- 25g neutralnego miodu
- 150g mietany kremówki
- 100g czekolady mlecznej
- 120g puree z orzechów laskowych
- 100g pokruszonych wafli

Préparation

1. Widzia em ten tort kilka razy w sieci w ostatnich tygodniach i wydawa łmi si łtak apetyczny, e nie mog em si łoprze łi postanowi em go spróbowa !
2. To w ko cu jeszcze bardziej czekoladowa wersja mojego chrupi cego tortu czekoladowego, który zrobi em kilka miesi cy temu: tort dobrze czekoladowy (przepis wzi em z ameryka skiego bloga), kremowa ganache i chrupi ca warstwa o przyjemnym smaku orzechów laskowych, krótko mówi c, definicja szcz cia Sk adniki :U y em syropu klonowego i orzechów pekan Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca ej stronie (nie afiliowany).
3. U y em ekstraktu waniliowego Norohy, czekolady Jivara i kakao w proszku od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zni ki na ca ej stronie (afiliowany).
4. Czas przygotowania: 40 minut + 30 minut pieczenia + ch odzenieDla tortu o rednicy 20 do 22 cm: Tort czekoladowy : m ki kakao w proszku proszku do pieczenia sody oczyszczonej 1 szczypta soli cukru drobnego cukru muscovado lub br zowego 2 jajka oleju neutralnego lub oleju orzechowego g stej mietany 1 y eczka ekstraktu waniliowego p ynnnej kawy Przygotuj kaw łi trzymaj j łw cieple podczas przygotowywania tortu.
5. Przesiej m k , kakao, proszek do pieczenia i sod .
6. Dodaj sól i cukry.
7. Nast pnie dodaj jajka, olej i wanili .
8. Na koniec dodaj kaw .
9. Wlej ciasto do formy lub tortownicy wysmarowanej mas em i oprószonej m k .
10. W ó łdo piekarnika nagrzanego do 175°C na oko o 30 minut.
11. Nast pnie pozostaw do ostygni cia.
12. Ganache : czekolady mlecznej neutralnego miodu mietany kremówki Podgrzej mietan łz miodem.
13. Rozpu łczekolad łdelikatnie w k piel wodnej lub w mikrofalówce.
14. Wlej gor c ł mietan łstopniowo na czekolad , dobrze mieszaj c, aby uzyska łg adk łi b yszcz c łganache.

15. Pozwól jej lekko skryształizowa , a następnie rozsmaruj na ostudzonym torcie.
16. Chrupiąca warstwa : czekolady mlecznej puree z orzechów laskowych pokruszonych wafli Rozpuć czekoladę z puree z orzechów laskowych.
17. Następnie dodaj pokruszone wafle.
18. Rozsmaruj chrupiącą warstwę na ganache i pozwól jej skryształizować przed rozkoszowaniem się !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com