



**BezOkruszka.pl**

Zdrowe i pyszne  
przepisy bezglutenowe

# Tort czekoladowo-śmietankowy

## Biszkopt kakaowy

- 6 jajek w temperaturze pokojowej
- 70 g miksłu mąki bezglutenowej
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki kakao (sprawdź skład i ostrzeżenie o alergenach)
- 150 g cukru

## Poncz do nasączenia

- $\frac{3}{4}$  szklanki przegotowanej wody
- 2 łyżeczki cukru z prawdziwą wanilią
- 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii  
lub 1 kieliszek rumu (można zastąpić  
1-2 łyżeczkami kawy instant)

## Krem

- 250 g serka mascarpone
- 120 ml śmietany kremówki 30% (dobrze schłodzonej w lodówce)
- 4 łyżki cukru pudru

## Polewa czekoladowa

- 100 g mlecznej czekolady (sprawdź skład i ostrzeżenie o alergenach)
- 3 łyżki kremówki

## *Biszkopt*

1. Białka ostrożnie oddziel od żółtek i ubij na sztywną pianę.
2. Pod koniec ubijania powoli wsypuj cukier i dalej ubijając dodawaj pojedynczo żółtka.
3. Mąki wymieszaj z kakao, porcjami przesiewaj do masy jajecznej i delikatnie połącz łyżką.
4. Dno tortownicy wyłóż papierem do pieczenia (boków nie smaruj) i przełóż na nią ciasto.
5. Piecz do tzw. suchego patyczka ok. 35 minut w 180°C.
6. Gotowe ciasto zostaw w uchylonym piekarniku do całkowitego ostudzenia (najlepiej na noc).
7. Po ostygnięciu oddziel boki biszkoptu od formy. Po wyjęciu pokrój na 3 blaty.



PRZEPIS NA TORTOWNICĘ 23 CM



Bezglutenowy

ZAWIERA:



Jaja



Nabiał



Cukier



### *Poncz*

**1.** Do gorącej wody dodaj cukier i zamieszaj. **2.** Po ostygnięciu wlej alkohol lub ekstrakt. Jeśli zdecydujesz się na kawę, rozpuść ją w gorącej wodzie.

### *Krem*

**1.** Kremówkę ubij na sztywno. **2.** Stopniowo dodawaj serek mascarpone i cukier puder nie przerywając ubijania. Kiedy masa będzie sztywna możesz nią przekładać biszkopt.

### *Polewa czekoladowa*

**1.** Czekoladę połam na mniejsze kawałki i umieść w metalowej miseczce z kremówką. **2.** Do małego garnka wlej tyle wody, aby po umieszczeniu na niego miski, woda nie dotykała dna miski (wystarczy 2 cm wody) i zagotuj. **3.** Gdy woda zacznie się gotować, możesz wyłączyć gaz i nałożyć miseczkę na garnek. **4.** Mieszaj czekoladę, aż się rozpuści i wymiesza z kremówką. **5.** Jak tylko czekolada roztopi się, zdejmij z garnuszka i przełóż do rękawa cukierniczego.

### *Tort*

**1.** Wyłóż pierwszą warstwę biszkoptu, nasącz  $\frac{1}{3}$  ponczu i przełóż kremem. Na to połóż drugą warstwę, ponownie nasącz ponczem itd. **2.** Wierzch ciasta udekoruj polewą czekoladową. Możesz dodatkowo posypać je wiórkami czekolady. Tort najlepiej kroić po całkowitym zastygnięciu czekolady. Przechowuj w lodówce.

