

# Torcik podwójnie czekoladowy z truskawkami



Przygotowanie: 60 min. Pieczenie: 20 min

Poziom trudności: Średni

Ilość porcji: 10

Forma: 20 cm

## Opis

Pogoda ostatnio nas nie rozpieszcza, więc postanowiłam przygotować coś słodkiego, co poprawi nam humor i wywoła słodki uśmiech na naszej twarzy. Udało się. Torcik wyszedł przepyszny. Jest w nim wszystko, co tak lubimy. Czekoladowy delikatny biskopt, rozkoszna masa z białej czekolady i śmietanki, mnóstwo truskawek i obłędna czekoladowa polewa. Smaki wspaniale się uzupełniają, słodycz masy idealnie neutralizuje kwaskowość truskawek, a czekoladowy ganache dzięki użyciu czekolad o dużej zawartości kakao łagodzi słodkość i sprawia, że całość nie jest nudna. Oczywiście, jeśli wolicie słodsze polewy można użyć czekolady deserowej lub po prostu z mniejszą zawartością kakao. Bardzo polecam!

## Składniki

### Masa z białej czekolady\*:

| Ilość   | Składnik   |
|---------|--|
| 300 g   | białej czekolady dobrej jakości                                |
| 500 ml  | śmietanki kremówki   |
| 2 łyżki | likieru Amaretto   |
| 2 łyżki | żelatyny w proszku   |
|         | opcjonalnie 2-3 łyżki likieru Amaretto (lub innego ulubionego) |

### Biskopt czekoladowy:

| Ilość      | Składnik               |
|------------|------------------------|
| 2          | duże jajka             |
| ¼ szklanki | cukru                  |
| ½ szklanki | mąki pszennej tortowej |
| 1 łyżka    | kakao                  |

### Czekoladowa polewa:

| Ilość  | Składnik           |
|--------|--------------------|
| 200 g  | gorzkiej czekolady |
| 200 ml | śmietanki kremówki |

---

2 łyżki      oleju lub 1 łyżka masła

Dodatkowo:

| Ilość | Składnik  |
|-------|-----------|
| 600 g | truskawek |

---

## Sposób przygotowania

---

Masa z białej czekolady:

Czekoladę posiekać. Śmietankę podgrzać do momentu wrzenia, zdjąć z ognia (nie gotować!). Dodać posiekaną na małe kawałki czekoladę, wymieszać, aż cała czekolada się rozpuści, a masa będzie jednolita. Przestudzić, wstawić do zamrażalnika na około 1-2 godziny lub dłużej- do momentu aż masa będzie mocno schłodzona i znacznie zgęstnieje (nie zamrażać).

Biszkopt:

Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania, gdy piana jest już sztywna, stopniowo (po łyżce) dodawać cukier, cały czas ubijając do wyczerpania cukru (ubita piana powinna być sztywna i lśniąca). Następnie dodawać kolejno żółtka, po każdym ubijając około 30 sekund.

Mąkę, wymieszać z kakao, przesiać do puszystej masy jajecznej, delikatnie wmieszać do ciasta drewnianą łyżką.

Dno tortownicy o średnicy 20 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Boków tortownicy niczym nie wyłożyć i nie smarować. Do formy wlać ciasto. Piec w temperaturze 160 - 170°C około 20-25 minut (do suchego patyczka).

Biszkopt pozostawić w uchylonym piekarniku do ostygnięcia. Całkowicie wystudzić. Wyjąć z formy (boki biszkoptu oddzielać nożykiem od formy dopiero jak biszkopt będzie wystudzony).

Całość:

Truskawki umyć, kilkanaście przekroić wzdłuż na połówki i ściąć zaokrąglone brzegi, ułożyć je wzdłuż brzegów tortownicy, na biszkopcie.

Schłodzoną masę czekoladowo-śmietanową wyjąć z zamrażalnika. Ubić na puszystą sztywną masę. Ewentualnie dodać likier, wymieszać. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości zimnej wody (ok. 1/4 szklanki), pozostawić na chwilę, by żelatyna napęczniała, podgrzać aż cała się rozpuści. Dodać 1-2 łyżki masy czekoladowo-śmietanowej, wymieszać, wlać do reszty masy i energicznie zmiksować na najwyższych obrotach, żeby nie zrobiły się grudki.

Ponownie przez chwilę schłodzić. Połowę tężejącej masy wyłożyć na biszkopt, przykryć warstwą pokrojonych na kawałki truskawek, wyłożyć resztę masy czekoladowo-śmietanowej, wierzch wyrównać, schładzać przez kilka godzin w lodówce, aż masa dokładnie stężeje.

Polewa czekoladowa:

Gorzką czekoladę posiekać. Śmietankę podgrzać do momentu wrzenia, dodać posiekaną czekoladę, olej lub masło, wymieszać aż polewa będzie jednolita, gładka i lśniąca, jeśli nie byłaby zbyt płynna (to zależy od dodanej czekolady) to można dodać odrobinę śmietanki i ponownie mieszając podgrzać. Gotową polewę wylać na stężałą masę z białej czekolady, potrząść tortownicą, by polewa równomiernie się rozlała, wystudzić. Wstawić na kwadrans do lodówki, żeby polewa nieco zastygła, udekorować truskawkami lub inaczej wg uznania.

Smacznego :)