

Torcik Marcello



Lekkie ciasto, przełożone puszystym kremem czekoladowo-orzechowym, choć posmak orzechowy zawdzięcza wyłącznie dodatkowi nutelli. Pyszne ciasto na desery, na spotkania ze znajomymi i rodziną - z pewnością wszystkim będzie smakowało, do tego pięknie się prezentuje. Przepis zaczerpnięty z magazynu "Ciasta - sprawdzone przepisy" (nr 3 marzec 2011).

Składniki na ciasto:

- 6 jajek
- szczypta soli
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 1/2 szklanki cukru
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki ciemnego kakao naturalnego
- 2 łyżki oleju (właśnie sobie uświadomiłam, że ja tego oleju nie dałam ;))
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na krem:

- 100g mlecznej czekolady (1 tabliczka)
- 1/2 szklanki cukru
- 1/2 szklanki mleka

- 370g margaryny Kasia
- 3 żółtka
- 3 łyżki kremu nutella
- 2 łyżki wódki

Dodatkowo:

- ok. 400g dżemu truskawkowego
- 50g gorzkiej czekolady do posypania (ja dałam 100g, czyli całą tabliczkę)

Wykonanie:

1. Białka przeznaczone na ciasto ubijamy na sztywną pianę z dodatkiem szczypty soli. Stopniowo wsypujemy cukier i dalej ubijamy.
2. Dodajemy po jednym żółtku, zanim wrzucimy kolejne, należy utrzeć poprzednie. Aby było łatwiej, po oddzieleniu białek od żółtek możemy żółtka zostawić w skorupkach.



3. Mąki wsypujemy do miski, mieszamy razem z proszkiem do pieczenia i kakao.
4. Mąki stopniowo wsypujemy do masy jajecznej i ucieramy na wolnych obrotach.
5. Blaszke 24cm x 34cm (u mnie 24cm x 28cm) wykładamy papierem do pieczenia i wlewamy do niej ciasto. Pieczemy około 30 minut w piekarniku nagrzanym do 160-180 stopni Celsjusza (u mnie piekło się 25 minut).

6. W międzyczasie przygotowujemy krem. Mleko zagotowujemy z cukrem. Kiedy pokażą się bąbelki, zdejmujemy z ognia i wrzucamy do niego połamaną na kawałki czekoladę. Dokładnie mieszamy, aż czekolada się rozpuści. Dodajemy nutellę i ponownie mieszamy do rozpuszczenia i połączenia się składników. Odstawiamy do ostygnięcia.

7. Kiedy ciasto po upieczeniu przestygnie, przekrawamy je wzdłuż na dwa placki.

8. Miękką margarynę ucieramy z żółtkami, stopniowo i powoli dodając masę czekoladową. Dodajemy wódkę i mieszamy.

9. Na spodnim placku ciasta (powinien być zimny, inaczej krem popłynie) rozsmarowujemy połowę kremu, na niego wykładamy łyżką dżem. Przykrywamy drugim plackiem. Wykładamy resztę kremu, po czym ścieramy gorzką czekoladę na tarce o grubych oczkach (ja tę czekoladę zblederowałam) i posypujemy wierzch ciasta. Te wszystkie czynności wygodnie jest zrobić w blaszce, więc po przekrojeniu ciasta możemy placki włożyć z powrotem, wraz z papierem do blachy i smarować kremem już w niej.

10. Torcik wkładamy do lodówki na minimum godzinę i przechowujemy również w lodówce.
