



Очень воздушный и нежный торт, скорее даже, шоколадный десерт.

Ингредиенты:

- шоколад - 175-200 г
- сливочное масло - 90-100 г
- сахар - 4 ст.л.
- яйца куриные - 3 шт.
- арахис или грецкие орехи (измельчённые) - 2 ст.л.
- панировочные сухари - 2 ст.л.

для крема:

- жирных сливок - 200 г
- коньяк, ром - 4 ст.л.

Приготовление:

Разогреть духовку до 190 градусов.

Шоколад и сливочное масло растопить на водяной бане, слегка остудить.



Желтки отделить от белков. Желтки взбить с сахаром, добавить шоколадную смесь и половину измельчённых орехов и сухарей.

Взбить белки в крепкую пену



и осторожно соединить их с полученной смесью.

Форму для выпекания смазать маслом и посыпать оставшимися сухарями и орехами, вылить в неё шоколадную массу. Выпекать около получаса. Готовый торт остудить.

Взбить сливки до густоты (главное не взбить в масло: как только сливки начинают густеть, остаются следы от венчика миксера - можно выключать), добавить коньяк или ром, перемешать и поставить на некоторое время в холодильник, чтобы крем немного

загустел и охладился.



Когда корж остынет - смазать торт полученным кремом, украсить шоколадом и сливками.

Приятного аппетита

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipечka}{loadposition new}