Шоколадный торт с шоколадной глазурью

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	45 Mins
Время приготовления	45 Mins
Порции	10
прибор	Combair SE с 2015 года

Приготовление

125 г шоколада, темного

100 г сливочного масла

2 яйца

80 г сахара

1 щепотка соли

1 палочка ванили

15 г муки

½ ст. л. разрыхлителя

Аккуратно растопить шоколад и масло.

Разрезать палочки ванили пополам вдоль, соскрести содержимое стручка ванили и хорошо перемешать вместе с яйцами, сахаром и солью, пока смесь не станет светлой. Добавить жидкое шоколадное масло и перемешать.

Смешать муку с разрыхлителем и вмешать их в яичную массу. Перелить тесто в подготовленную форму. Задвинуть форму на решетку в холодную камеру. Запечь.

Hot air 180 °C в течение 25 Mins

2 белка

100 г сахарной пудры

25 г какао-порошка

60 г малинового варенья

Взбить белки до густой консистенции, добавить просеянную сахарную пудру и какао-порошок и аккуратно вмешать.

Обмазать торт вареньем и аккуратно распределить по нему массу на яичном белке. Продолжить выпекание.

Put the pastry in

Hot air 180 °C в течение 20 Mins

Достать пирог из камеры и дать ему остыть, перед тем как разрезать.

Аксессуары

Решетка

Форма для пирога, длина 32 см

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019