Tort czekoladowo-pomarańczowy

Składniki

- 1 szklanka mąki
- 3/4 szklanki cukru
- 1/2 szklanki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody
- 4 jajka
- 1/2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki oleju
- 1 szklanka mąki
- 3/4 szklanki cukru
- 1/2 szklanki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody
- 4 jajka
- 1/2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki oleju
- 50g czekolady gorzkiej

Sposób przygotowania

Wszystkie suche składniki na ciasto wymieszać w miseczce. Mąka i kakao powinny być przesiane. Jajka, olej i mleko wlać do miski. Składniki powinny być w temperaturze pokojowej. Połączyć zawartość obu misek. Wymieszać za pomocą trzepaczki.Ciasto wylać do formy o średnicy 20cm. Piec w 180 *C przez około 40min. Wystudzić. Upieczone ciasto będzie miało na środku górkę, którą trzeba ściąć. Rozdrobnić i odłożyć. Ciasto przekroić na 3 równe części-blaty.Z pomarańczy wykroić fileciki i dodać sok jaki wypłynie podczas krojenia. Wszystkiego powinno być 650ml. Dodać skórkę z pomarańczy i zmiksować blenderem. Wsypać cukier i wymieszać. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości wody (około 1/3szkl) i połączyć z pomarańczami.Część galaretki pomarańczowej wylać na dno tortownicy, w której piekło się ciasto czekoladowe na grubość około 4mm. Odstawić do stężenia. Jogurt naturalny roztrzepać trzepaczką i wlać do niego jeszcze nie stężałe pomarańcze. Wszystko dokładnie wymieszać. Wyjąć galaretkę z tortownicy i wykroić serduszka. Przełożyć w tortownicy blaty czekoladowe tężącą masą pomarańczową. Na wierzchu powinna być masa. Odstawić do całkowitego stężenia. Ścięty wierzch ciasta czekoladowego włożyć do rozdrabniacza lub dokładnie rozkruszyć w palcach. Dodać do ciasta rozpuszczoną czekoladę i wymieszać. Powoli rozwałkować na grubość około 4mm i wykroić serca. Ułożyć naprzemiennie z sercami z galaretki pomarańczowej. Z reszty ciasta uformować kulki lekko spłaszczając od spodu. Ułożyć wokół tortu. Smacznego!