

Tort czekoladowy z dyniową galaretką



Składniki

- 5 jajek
- 3/4 szkl. cukru
- 3/4 szkl.mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao
- 1 szkl. musu z dyni
- 1 szkl. śmietany 30%
- 1 śnieżka
- 1/2 szkl. cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- 1/4 szkl. wody
- 35 dag dyni
- 1 galaretka pomarańczowa
- 1 budyń śmietankowy
- 1/2 szkl. wody
- 1/2 szkl.cukru
- polewa czekoladowa
- wiórki kokosowe
- herbatniki lub biszkopty

Sposób przygotowania

1.Biskopt:Białka ubijamy z cukrem na sztywna pianę, ubijając dodajemy po żółtku, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz kakao. Ciasto wykładamy na tortownicę(śr.26) , pieczemy 20 min w temp.170stopni. Wystudzony biskopt przekrawamy na 3 blaty.2.Galaretka dyniowa: dynię kroimy z kostkę, przekładamy do garnka dodajemy cukier i gotujemy do miękkości,aż dynia zacznie się rozpadać, dodajemy galaretkę(proszek) i dokładnie mieszamy. Gotujemy na wolnym ogniu. W 1/2 szkl. wody rozrabiamy budyń i wlewamy do garnka z dynią, zagotować . Odstawiamy do ostygnięcia i zgęstnienia masy.3.Masa śmietanowo-dyniowa:żelatynę rozrabiamy w gorącej wodzie, studzimy. Kremówkę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem i śnieżka, do ubitej śmietany dodajemy mus dyniowy i dokładnie miksujemy na końcu wlewamy żelatynę,mieszamy. Masę odstawiamy w chłodne miejsce do stężenia.4.Przełożenie tortu: na biskopt wykładamy połowę masy śmietanowej przykrywamy biskoptem , wykładamy galaretkę dyniową układamy herbatniki lub biszkopty i rozsmarowujemy drugą część masy śmietanowej i układamy ostatni blat biskoptowy.5.Tort dekorujemy polewą czekoladową i wiórkami kokosowymi. Przed podaniem schładzamy w lodówce.