



TORT SZLACHECKI CIOCI FRANI

Składniki na ciasto:

- 250 g zmielonych orzechów włoskich
- 100 g bezglutenowej bułki tartej *Pan Gratí* z firmy *Dr. Schär*
- 250 g cukru
- 12 jaj
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia
- szczypta soli

Składniki na krem:

- 1 litr śmietany kremowej 36%
- 200 - 250 g drobnego cukru trzcinowego
- 6 czubatych łyżek bezglutenowego kakao naturalnego
- dwie gorzkie bezglutenowe czekolady po 100 g (min. 60% kakao)

Wykonanie ciasta:

Ciasto należy upiec w dniu rozpoczęcia przygotowania kremu

- oddzielić żółtka od białek
- białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę
- żółtka utrzeć z cukrem na jednolitą masę, aż całkowicie rozpuści się cukier
- bułkę tartą wymieszać z proszkiem do pieczenia
- do utartych żółtek dodawać przemiennie po łyżce orzechów i tartej bułki (masę cały czas wolno miksować, aby wszystkie składniki dobrze połączyły się)
- na koniec dodać ubitą pianę z białek i wymieszać delikatnie metalową łyżką lub silikonową łopatką
- całą masę wlać do tortownicy, wstawić do rozgrzanego piekarnika do temperatury 180°C i piec 55 minut
- upieczone ciasto wyjąć z tortownicy i pozostawić na desce do następnego dnia

Wykonanie kremu (dwa dni):

- śmietanę wlać do garnka i cały czas mieszając podgrzewać powoli na małym ogniu do temperatury około 60°C
- do ciepłej śmietany dodać cukier oraz kakao i ciągle mieszając doprowadzić śmietanę do zagotowania
- po zagotowaniu śmietanę zostawić do całkowitego ostudzenia
- zimną śmietanę wstawić do lodówki i pozostawić w lodówce minimum 24 godziny
- następnego dnia w kąpeli wodnej rozpuścić czekoladę, a następnie - cały czas mieszając, aby czekolada pozostała płynna - schłodzić ją
- wyjąć garnek ze śmietaną z lodówki i ubijać mikserem na wysokich obrotach, aż uzyska się gęsty krem
- pod koniec miksowania dodać przestudzoną płynną czekoladę i dokładnie wymieszać
- krem odstawić do lodówki na około 30 minut



Wykonanie tortu:

- całą ilość kremu podzielić na cztery porcje
- upieczone ciasto przekroić poprzecznie na trzy jednakowej grubości krążki
- na pierwszy z krążków nałożyć pierwszą porcję kremu i przykryć drugim krążkiem
- na drugi krążek nałożyć drugą porcję kremu i przykryć trzecim krążkiem
- trzeci krążek z wierzchu oraz cały tort dookoła posmarować równomiernie trzecią porcją kremu
- z czwartej porcji kremu wykonać dekorację według własnego pomysłu za pomocą specjalnych szpryc do kremu
- tak przygotowany tort należy dobrze schłodzić przez minimum 2 godziny (w lodówce)


www.DietaBezglutenowa.pl