

Торт "Шоколадная нежность"



Что нужно:

- молочный шоколад - 200 г;
- белый шоколад - 100 г;
- клубника - 7 шт;
- мука - 1 стакан;
- разрыхлитель теста - 2 ч. л.;
- соль - 1 щепотка;
- сахар - 1/2 стакана;
- слив. масло - 150 г;
- яйца - 4 шт;
- молоко - 1 стакан;
- сахарная пудра - 1/2 стакана;
- взбитые сливки - 200 г

Время приготовления: 20 мин.

Описание

Приготовление

1. Растапливаем в кастрюльке молочный шоколад с 8 ст. л. воды, обмакиваем до середины наши клубнички и убираем их в холодильник;
2. Оставшемуся растопленному шоколаду даём слегка остыть и добавляем в него муку, разрыхлитель теста и соль;
3. В другой чаше взбиваем 100 г сливочного масла с сахаром, до получения пышной пены;
4. Затем вводим туда яйца, наш растопленный шоколад с мукой, молоко и вымешиваем тесто;
5. Делим тесто на 3 части, которые мы раскатываем и укладываем в круглые формы для запекания (предварительно смазанные растительным маслом);
6. Выпекаем коржи 30 минут при 200 градусах;
7. Затем укладываем коржи друг на друга, промазывая между ними взбитыми сливками;
8. Растапливаем белый шоколад с 4 ст. л. воды, добавляем в него оставшееся сливочное масло, сахарную пудру, тщательно перемешиваем и поливаем наш торт;
9. Перед подачей украшаем торт нашими клубничками.