

Торт "Шоколадная осень"



Что нужно:

- горький шоколад - 100 г;
- молочный шоколад - 100 г;
- какао (порошок) - 4 ст. л.;
- слив. масло - 400 г;
- сахарная пудра - 1 стакан;
- яйца - 2 шт;
- мука - 1 стакан.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Берём обычные листочки (среднего размера, сорванные с дерева), моем их (аккуратно, чтобы не повредить форму) и смазываем с одной стороны растопленным горьким шоколадом. Затем убираем в холодильник;
2. Смешиваем и взбиваем половину сливочного масла, половину сахарной пудры, какао (предварительно разведённое в 4 ст. л. тёплой воды), яйца, затем всыпаем муку и вымешиваем тесто;
3. Выкладываем тесто в круглую форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) и выпекаем 50 минут при 220 градусах;
4. Смешиваем сливочное масло, 8 ст. л. воды, оставшуюся сахарную пудру, ставим на огонь и доводим до кипения. Затем закладываем туда кусочки нашего молочного шоколада, размешиваем до получения однородной массы и снимаем с огня;
5. Разрезаем корж на 3 пласта и каждый смазываем нашим шоколадным кремом;
6. Достаём наши, уже затвердевшие шоколадные листочки, аккуратно снимаем их с листиков и украшаем ими торт. Затем, до подачи гостям, убираем торт в холодильник.