



CHOCOLATE GATEAU **miodowekrolestwo.com**

Składniki na ciasto

(2 blaty o średnicy 16 cm, pieczone osobno):

- 6 jajek,
- 230 g cukru,
- 260 g mąki pszennej,
- 100 g gorzkiego kakao,
- 200 ml oleju roślinnego,
- 125 ml wrzącej wody,
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego.

Składniki na ganche:

- 600 g gorzkiej czekolady o zawartości co najmniej 60% kakao,
- 300 ml śmietany kremówki,
- 5 łyżek cukru pudru (lub więcej do smaku),
- opcjonalnie: ozdoby czekoladowe/posypki/dodatki do przybrania ciasta.

Wykonanie kremu:

1. Zaczynamy od kremu, ponieważ ganache musi spędzić kilka godzin w lodówce (co najmniej 2-3 h), aby nabrać odpowiedniej konsystencji. Śmietanę przelej do rondla o grubym dnie i doprowadź do wrzenia (nie gotuj).
2. Czekoladę połam w kostki i umieść w misce. Zalej połamane kostki czekoladowe gorącą śmietanką i mieszaj do momentu, aż czekolada się całkowicie rozpuści.
3. Następnie dodaj przesiany cukier puder i jeszcze raz całość wymieszaj. Umieść krem w lodówce, aby zgęstniał. Ganache do przekładania ciasta powinien konsystencją przypominać twarde krem czekoladowy do smarowania pieczywa (gęstszy niż nutella).

Wykonanie ciasta:

1. Zaczynij od przesiania i wymieszania w misce suchych składników: mąki, kakao i proszku do pieczenia.
2. W oddzielnym naczyniu ubij na gładką, jasną masę jajka i cukier.
3. W trzeciej misce połącz olej, ekstrakt waniliowy i wrzątek. Dodaj płynne składniki do masy

cukrowo-jajecznej, całość wymieszaj.

4. Wsyp suche składniki do płynnej masy i dokładnie zmiksuj je razem.
5. Tortownicę o średnicy 16 cm wysmaruj masłem i wysyp jej boki oraz dno gorzkim kakao. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180°C.
6. Przelej połowę masy do tortownicy i piecz pierwszy blat przez około 30 – 35 minut lub do suchego patyczka (bez termoobiegu). Powtórz czynność dla drugiej części ciasta. Blaty ostudź na kratce.

Składamy tort:

1. Blaty ciasta rozkrój wszerz na wybraną przez siebie grubość – mój tort składał się z 5 blatów ciasta, każdy o szerokości około 1,3 cm. Jest całkowicie naturalnym, że ciasto w czasie pieczenia wyrośnie, a na wierzchu utworzą się małe garby z popękkanymi górkami. Jeśli odpowiada Ci taki wygląd ciasta, nie musisz ścinać wierzchu – ja chciałam, żeby blaty były idealnie równe, dlatego odciąłam nierówny wierzch w obu czekoladowych blatach ciasta. Dodatkowo, jeśli chcesz, możesz blaty nasączyć mocną kawą lub alkoholem, ale nie jest to konieczne, ponieważ ciasto samo w sobie jest dosyć ciężkie.
2. Wyjmij ganache z lodówki. Za pomocą szpatułki lub płaskiego noża równomiernie rozsmaruj krem na każdym z blatów, a także na wierzchu i bokach ciasta. Jeśli zależy Ci na uzyskaniu prostych krawędzi, najlepiej po umieszczeniu kremu pomiędzy warstwami ciasta, posmarować jego wierzch, przykryć papierem do pieczenia, wyrównać i przewrócić ciasto do góry nogami. W takiej pozycji wierzch tortu samoistnie się wyrówna, a nadmiar kremu rozejdzie się na boki. Dopiero wtedy możesz rozsmarować pozostałą część kremu wokół ciasta i z powrotem przewrócić tort do właściwej pozycji, a następnie zdjąć papier.
3. Udekoruj tort wg uznania – ja użyłam pralinek Ferrero Rocher oraz złoto-żółtych posypek. Ciasto przechowuj w lodówce.