Торт Шоколадка

Добавил(а) Ольга
14.04.09 20:39 - Последнее обновление 03.02.10 07:44





Продукты

- Сахар - 1 стакан, Яйцо - 3 шт.
- Майонез – 0,5 стакан
- Сгущенное молоко - 0,5 банки
- Сода - 1ч.л. гашёная уксусом

- Какао - 1 ст.л., Мука - 1,5 стакана
- **КРЕМ** : Сметана - 500 г + Сахар - 1 стакан
- Грецкие орехи - 50гр
- Шоколад - 50гр



Яйца.

Перемешиваем сахар и яйца в замесочном блюде 3л Tupperware



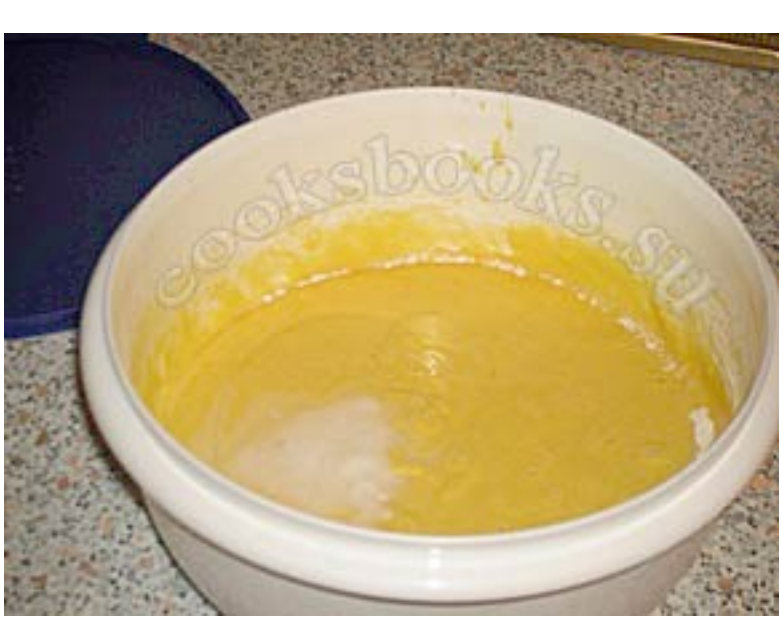
Взбиваем

Хорошо взбиваем до белой массы



Замешиваем тесто

Добавляем сгущенку - перемешиваем, добавляем майонез - перемешиваем, муку и всё хорошо пе



Добавляем соду

Затем, добавляем соду, погашенную уксусом, и перемешиваем.



Коржи

Половину теста выливаем в форму и ставим в духовку, разогретую до 180 градусов.

Во вторую часть теста добавляем какао, перемешиваем и выпекаем.



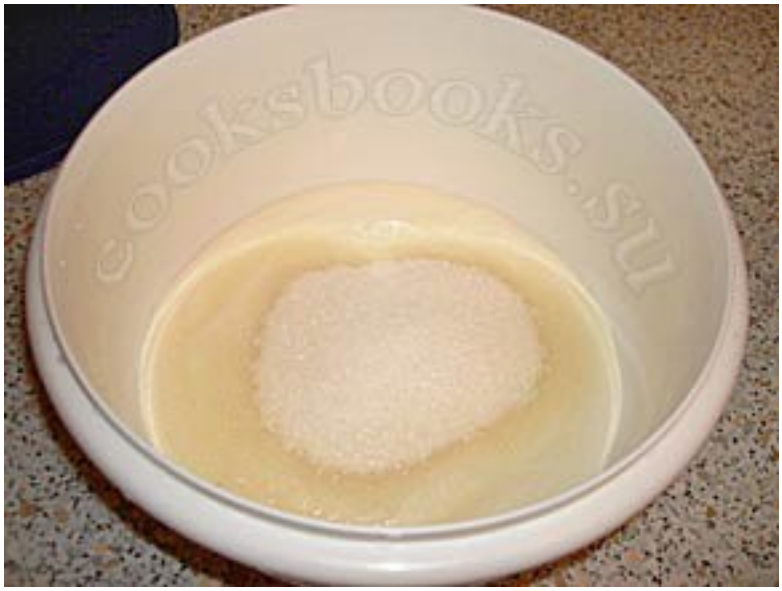
Выпекаем коржи.

Коржи выпекаем в течение 20 -25 мин до золотистого цвета, в разогретой до 180 градусов духов



Разрезаем коржи вдоль

У нас получается 2 коржа, один светлый, другой шоколадный.



Готовим крем

Смешиваем сметану и сахар.



Хорошо взбиваем.

Кремом пропитываем каждый корж, укладывая их друг на друга. Хорошо взбитый крем удобно н



Измельчаем орехи

Измельчёнными орехами посыпаем каждый корж.



Измельчаем шоколад

Трем на мелкой тёрке шоколад и посыпаем готовый торт



Приятного аппетита!

{kunena_discuss:16}