Zrobiłam dla koleżanki taki tort na urodziny i wyszedł bardzo pyszny, więc się dzielę. Wystarczy na 8-10 porcji o grubości 3-4 cm.

1 i 1/4 polskiej szklanki (1-1/2 cup) zmielonych orzechów laskowych, 5 jajek - osobno białka i żółtka, 2/3 polskiej szklanki cukru (1 cup), 1/3 szklanki mąki (1/2 cup)

Orzechy laskowe wstawić pod opiekacz, bardzo pilnując, aż się trochę zrumienią. Odstawić do ostygnięcia i w ściereczce mocno nimi pocierać o stół, żeby jak najwięcej łupinek zetrzeć. Zmielić orzechy, najlepiej w robocie kuchennym lub blenderze, żeby były dość grubo zmielone. Piec rozgrzać do 180°C/350F. Blachę jak na placek wysmarować masłem i oprószyć mąką, szczególnie uważając, żeby brzegi też były nasmarowane i oprószone. Białka ubić w mikserze, aż puszyste, dodać cukier, ubić aż lśniące. Ciągle ubijając, dodawać po jednym żółtku, na koniec ubić minutę. Dodać mąkę i orzechy, delikatnie wymieszać łyżką, przełożyć do blachy, równo rozsmarować, piec około 40 minut, aż zacznie odchodzić od brzegów i jest złote. Ostudzić 10 minut, wyjąć z blachy (czasem trzeba trochę podważyć od brzegów, bo to nie tortownica). Gdy ostygnie, przeciąć na 3 prostokąty.

Masa : 250 g czekolady, 250 g słodkiej śmietanki kremówki

Zagrzać, mieszając, aż się czekolada rozpuści. Zostawić do ostygnięcia w temperaturze pokojowej. Gdy całkowicie ostygnie, ubić aż będzie miękki krem. Masa ta sztywnieje przez jakiś czas po ubijaniu, więc nie należy zrobić za sztywnej. Jeśli się zwarzy, znów razem zagotować, i od początku.

Nasączanie : 1/4 szklanki mocnej kawy, 3-4 łyżki rumu albo kilka kropel smaku rumowego

Połączyć i każdy prostokąt skropić tym płynem lub użyć pędzla kuchennego i nim biszkopt pomalować.

Polewa

Rozpuścić w garnuszku lub mikrofalówce **100 g czekolady i 2 łyżki śmietanki**, mieszając, aż gładkie.

Na talerzu mieszczącym się w lodówce, ułożyć pierwszy prostokąt biszkoptu, pokryć połową masy, powtórzyć, nakryć ostatnim kawałkiem, gładkim spodem do góry. Nożem -piłą obciąć wszystkie 4 boki prostokątu, żeby były równe i proste. Zetrzeć delikatnie okruchy z wierzchu, i schłodzić tort przez 2 godziny w lodówce, aż zimny. Podgrzać polewę, i na ten zimny tort wylać, rozsmarowując nożem, aby soplami ściekała po bokach. Zimny tort powoduje, że czekolada się natychmiast ścina i nie zjeżdża na talerz. Teraz już nie wstawiać do lodówki, bo czekolada na wierzchu zszarzeje, ale trzymać w możliwie chłodnym pomieszczeniu.

Wystarczy na 8-10 porcji o grubości 3-4 cm.

Przepis wg Magdaleny Bassett z Santa Barbara