BISZKOPT (na średnią tortownice):
5 dużych jaj, 150g cukru pudru , 90g maki pszennej tortowej, 4 płaskie łyżki kakao (powin no być w najlepszym gatunku, taniocha nie wchodzi w grę),
40g maczki "maizena" lub ziemniaczanej lub 1 op. budyniu waniliowego albo śmietankowego na 1/2l mleka, 1 plaska łyżeczka proszku do pieczenia, szczypta soli
KREM CZEKOLADOWY: 2 tabliczki (po 100g) gorzkiej czekolady i tu dłuższe objaśnienie: należy bardzo dokładnie przestudiować skład surowcowy, a to w tym celu by wyeliminować tandetne podroby zawierające tłuszcze inne niż kakaowy. Niestety, jest to coraz częstsze zjawisko, czekolada zawierająca jakieś tam inne tłuszcze roślinne nie rozpływa się w cieple, oczywiście smak i konsystencja na tym cierpią ale producent ma mniejsze straty. W naszym kremie podstawową kwestią jest rozpuszczenie w rondelku pokruszonych tabliczek, więc można wszystko zaprzepaścić przez użycie niewłaściwego surowca. Nieraz wyrzucałam w diabły sztywna i zwarzona breje, zanim skojarzyłam o co chodzi.
2płatki żelatyny, 4 łyżki mleka, 4 żółtka, 4 łyżki cukru pudru, 25 ml koniaku,
brandy też ujdzie,
1 mała filiżanka typu naparstek bardzo mocnego espresso, lub 1 kopiata łyżeczka Nescafee Gold
(nie chce uprawiać reklamy ale tylko ta rozpuszczalna ma smak kojarzący się z prawdziwa kawa),
która rozpuszczamy w powyższym koniaku, 200 ml idealnie świeżej śmietanki kremówki cos alkoholowego do nasączenia biszkoptu, np. druga porcja koniaku z kawą
Biszkopt: białka oddzielamy od żółtek, ubijamy na średnio sztywna pianę ze szczypta soli, dodajemy stopniowo cukier do uzyskania kremowej konsystencji. Dodajemy po jednym żółtku cały czas miksując. Wszystkie sypkie składniki mieszamy i przesiewając do masy jajecznej po trochu delikatnie mieszamy rózga.
Pieczemy w 180°C, w tortownicy wysmarowanej masłem i wysypanej mąką.
KREM: Płatki żelatyny zalewamy zimna woda. Tabliczki czekolady kruszymy do rondelka o grubym dnie, skrapiamy mlekiem i rozpuszczamy cały czas mieszamy uważając by się nie zrobiło gorące - wtedy czekolada twardnieje. Do cieplej płynnej czekolady dodajemy odciśniętą żelatynę i energicznie mieszamy do rozpuszczenia. Gdyby się zrobiło niepokojąco gęste nie należy się tym za bardzo przejmować, na późniejszym etapie wszystko się "wtre". Masę czekoladową odstawiamy do przestygnięcia. Żółtka miksujemy z trzema łyżkami cukru na puszysta masę, dodajemy koniak z kawa, a następnie po trochu masę czekoladowa. Dzięki żelatynie nic się nie zwarzy, wiec można sobie spokojnie mikserem na najwyższych obrotach wte i wewte. Teraz szybciutko ubijamy śmietankę z pozostałą łyżką cukru i wmontowujemy ja ostrożnie rózga do jaj z czekolada. Nie można czekać z przekładaniem biszkopta, bo masa szybko tężeje. Dla pracowitych - biszkopt przekrawamy na trzy placuszki, dla szybkich - robimy gorę, spód i środek nadziewamy kremem. Można wykonać polewę z tabliczki gorzkiej czekolady rozpuszczonej z kilkoma łyżkami mleka. Dekoracje wg upodobań, ale w zasadzie nie lubię dodawania kolejnych smaków w postaci migdałów czy orzechów. Gotowy tort trzeba koniecznie porządnie schłodzić.

Pozdrowienia, Agata Solon - przepis z pl.rec.kuchnia