TORT CZEKOLADOWY

**Czas przygotowania:** 2 godz.

**Poziom trudności:** średni

**Koszty** (dla 4 osób): 25 zł

Składniki:

Ciasto ciemne:

* 7 jaj,
* 1 szklanka cukru,
* 1 szklanka mąki,
* 6 łyżek kakao,
* 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Ciasto jasne:

* 5 białek,
* 25 dag orzechów włoskich,
* 23 dag cukru,
* 1 łyżka miodu,
* 1 łyżka mąki pszennej,
* 1 łyżka mąki ziemniaczanej,
* ½ łyżeczki proszku do pieczenia

Krem:

* ½ l mleka,
* 20 dag cukru,
* 3 łyżki kakao,
* 5 żółtek,
* 1 ½ łyżki mąki ziemniaczanej
* 1 laska wanilii,
* Kostka masła

Sposób przygotowania:

Ciasto ciemne: Białka ubić z cukrem Na sztywną pianę, dodać żółtka. Następnie kakao
i proszek do pieczenia. Piec w 180 oC przez 35 minut.

Ciasto jasne: Białka ubić z cukrem na koniec dodać zmielone orzechy, mąki i proszek do pieczenia. Piec w 180 oC przez 35 minut.

Krem: Odlać ½ szklanki mleka i wymieszać z żółtkami, mąką i kakao. Pozostałą część mleka zagotować cukrem i ugotować budyń. Wystudzić i utrzeć z kostką masła.

Ciemne ciasto przekroić na pół, przekładać: ciemne, krem, jasne, krem, ciemne. Polać polewą i przyozdobić według uznania.

Autor przepisu: Helena Pieniądz