

Torta Tenerina



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 8

2290 kalorií , **0 g** cukrů , **192 g** tuků , **210 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/torta-tenerina>

Příprava

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni, ale dáme pozor, aby se nepřipálila, tudíž aby se nedotýkalo dno varné misky horké vody. Necháme pomalu rozpustit, odstavíme a vložíme studené máslo, které necháme samovolně roztopit. Jemně zamícháme, aby se máslo s čokoládou spojilo. V druhé míse vyšleháme žloutky s cukrem do pěny a z bílků a špetky soli ušleháme tuhý sníh. Do našlehaných žloutků přilijeme čokoládu s máslem a metličkou jemně promícháme. Po částem přimícháme tuhý sníh, mléko a kakao. Opatrně, ale důkladně vše zamícháme. Dortovou formu o průměru 20cm si vymažeme máslem a těsto do ní přendáme. Pečeme v troubě předehřáté na 180°C přibližně 30 minut. Vyjmeme a necháme vychladnout, poté překlopíme na talíř a po vychladnutí posypeme moučkovým cukrem, nebo můžeme polít libovolnou polevou.

Ingredience

- 200 g hořké čokolády
- 100 g studeného másla
- 100 g cukru krupice
- 3 vejce
- 60 g kakaa
- špetka soli
- 3 lžíce teplého mléka

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Labužník, Moučník

Tip k receptu

Já přimíchala do těsta lžičku kardamomu a krásně voní.

