

Гүзээлзгэнэ, шоколадтай торт

Орц

- 3 Өндөг (Дунд зэрэг)
- 100гр элсэн чихэр,
- 75гр гурил,
- 2 хоолны халбага хуурай Какао
- 25 гр хүнсний хатууруулагч Speisestärke,
- 1 1/2 цайны халбага Сод,
- 1,3 гр Гүзээлзгэнэ ,
- 200 гр гүзээлзгэний чанамал,
- 2-3 хоолны халбага шингэн Какао ,
- 800 гр цөцгий Schlagsahne,
- 2 уут цөцгий бэхжүүлэгч Sahnefestiger,
- 2 уут Ванилийн элсэн чихэр,
- 75 гр буталсан хар шокалад ,
- Хэв тослох тос , мөнгөн цаас

Заавар

1. Өндөгөө шар цагааныг нь ялгана. Өндөгний цагааныг Зширхэг хоолны халбага хүйтэн устай хийж хөөсөртөл нь хутгана. Ингэхдээ элсэн чихэрээ бага багаар хийж өгнө. Өндөгний үлдсэн шарыг нэг нэгээр нь хийж хутгаад гурил, какао, хатууруулагч болон содтой хольж хутгана.
2. Бэлдсэн тортны зуурмагаа 26 см тойрогтой хэвэнд хийж тэгш гадаргуутай болгоно. 175 хэмд халаасан шарах шүүгээндээ хийж 20 -25 минут жигнэх ёстой. Бэлэн болсон кексээ хөргөөд, хэвнээс нь салгана.
3. Гүзээлзгэнээ угааж цэвэрлэнэ. Гүйцэд хөрсөн кексээ хөндлөн 3 хэсэгт хуваана. Доод давхарын кексэндээ гүзээлзгэний чанамал түрхэж өгнө. Дунд давхарын кексээ давхарлан тавиад шингэн какао түрхэнэ.
4. 400 гр цөцгийг (Sahne) хутгаж дээрээс нь Ванилийн сахар ,Цөцгий бэхжүүлэгчээ бага багаар хийж хутгана. Нийт буталсан шокаладныхаа 3\4-г нэмэж хутгана. Үлдсэн шоколадаа дунд давхарын кекс дээрээ нэмж цацна.
5. 300 гр гүзээлзгэнээ дунд давхарын кекс дээрээ зүсэж тавина. Үлдсэн гүзээлзгэнээ дугуй хэлбэртэй зүсэж цөцгийн кремтэйгээ хольж өгнө.
6. Тортны дээд хэсгийг бөмбөгөр болгохын тулд хамгийн дээд давхарын кексийг дундуур тал хүртэл нь хуваана. Болгоомжтой 3 давхар кексээ дарж цөцгийн кремтэйгээ наалдуулна.
7. 400 гр цөцгийндөө үлдсэн Ванилын сахар, цөцгий бэхжүүлэгчээ нэмж хийгээд миксээрээр хутгана. Бэлэн болсон кремээ кексээ бүтээж түрхэнэ.
8. 300 гр гүзээлзгэнээ дундуур нь хувааж тортны гадуур нь наана.
9. Үлдсэн буталсан шоколадаа бэлэн болсон торт дээрээ нэмэж цацаад 3 цаг хөргөнө.



