

Tort czekoladowy zamknięty w czekoladowej butelce



Składniki

500 g - czekolada
deserowa/mleczna
1 l - napój typu kola
60 g - gorzka czekolada
125 g - gorzkie ciemne
kakao
240 ml - gorąca woda
240 ml - olej
rzepakowy/słonecznikowy
250 g - cukier
3 szt. - jajka
2 szt. - żółtka surowe
1 szt. - cukier waniliowy
50 ml - whisky
150 g - mąka pszenna
1 łyżka - sól
1 łyżeczka - proszek do
pieczenia
400 ml - śmietana 30/36%
250 g - ser mascarpone
1 szt. - pusta butelka po
napoju 1,5l

Opis wykonania

Tort, który zaskakuje smakiem i samym wyglądem.

Przecinamy butelkę na 2 części na środku miejsca na etykietę. Napój wlewamy do garnka, gotujemy redukując całość do momentu, aż uzyskamy ok 100 ml gęstego syropu. 500 g czekolady rozpuszczamy i wlewamy ją do 2 części butelki. Pokrywamy nią dokładnie wszystkie ścianki. Zostawiamy do stwardnienia. 60 g ciemnej czekolady przekładamy do miski, dodajemy kakao i zalewamy gorącą wodą. Dokładnie mieszamy, jak wystygnie dodajemy jajka i żółtka, cukier z cukrem waniliowym. Miksujemy na niskich obrotach. Następnie dolewamy whisky* i stopniowo olej, wsypujemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i mieszamy do momentu połączenia się składników. Wylewamy do dużej blaszki ok 40 cm/25 cm wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy w 175 st ok 30-40 min do tzw suchego patyczka. Z ciasta wykrawamy kółka mniejsze niż średnica butelki. Śmietanę ser mascarpone i syrop "kolowy" ubijamy na sztywno. Wyciskamy trochę kremu na dno butelki i układamy wiśnie, ciasto, krem, wiśnie, ciasto... tak samo robimy z górą butelki. Później przecinamy butelkę i ją zdejmujemy z czekolady. Całość składamy i miejsce cięcia smarujemy czekoladą. Przyklejamy etykietę. * % z whisky znikną po wpływie pieczenia