

Torcik czekoladowy z Grand Marnier i pomarańczami



Składniki

3 tabliczki czekolady 80%

1 kostka masła

5 jajek

160 g cukru

50 g mąki

30 ml likier Grand

Marnier

1 pomarańcza

Papier pergaminowy

Świeża mięta

Opis wykonania

Czekoladowy tort z likierem Grand Marnier i filedami z pomarańczy.

Czekoladę rozpuść z masłem. Jajka ubij z cukrem. Następnie połącz czekoladę z jajkami i mąką. Całość odłóż w chłodne miejsce na 12 godzin.

Z pomarańczy zrób filety i namocz je w likierze.

Ciastka piecz w 170 stopniach przez około 10 min.