

# Walentynkowy tort czekoladowy

Jasny biszkopt, krem czekoladowy na śmietanie z malinami oraz dekoracja z lukru plastycznego

ok. 10 - 12 porcji

   średni

 60 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

125 g mąki  
1,5 łyżki Ciemnego Kakao Dr. Oetkera  
2 łyżeczki Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera  
125 g masła  
125 g cukru  
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g Dr. Oetkera  
4 szt. jajek  
1 szczypta soli

### Krem:

250 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)  
1 opak. Kremu do tortów i ciast smak czekoladowy Dr. Oetkera  
100 g masła

### Poncz:

100 ml wody  
100 ml syropu malinowego  
1 szt. cytryny (sok z 1 cytryny)

### Krem maślany:

100 g masła (miękkiego)  
125 g cukru pudru  
1 - 2 łyżki mleka  
1 - 2 krople Aromatu wanilinowego Dr. Oetkera

### Przełożenie:

100 - 150 g malin

### Do dekoracji:

500 g lukru plastycznego białego  
1 opak. Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera  
1 opak. Perełek Musujących Dr. Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

Formę w kształcie serca śr. 22 cm wysmaruj masłem i wysyp bułką tartą. W misce wymieszaj mąkę, kakao i proszek do pieczenia. W drugiej misce utrzyj masło na puch. Dodaj cukier i cukier wanilinowy, a następnie kolejno jajka dokładnie miksując po każdej sztuce. Na koniec dodaj suche składniki i wymieszaj na jednolite ciasto. Gotową masę przelej do foremki.

## 2 Pieczenie:

Formę wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 170 °C**

**Czas pieczenia: ok. 40 - 45 min.**

Upieczone ciasto odstawić do wystygnięcia.

## 3 Krem:

Schłodzoną śmietankę wlej do wysokiego naczynia, dodaj mieszankę do kremu i miksuj przez chwilę na niskich, a następnie na najwyższych obrotach przez ok. 2 minuty. Miękkie masło utrzyj na jasną puszystą masę, dodaj do kremu i zmiksuj do uzyskania jednolitej konsystencji.

4 Krem maślany:

Miękkie masło utrzyj z cukrem pudrem na jasną, puszystą masę (przez ok. 10 minut), dodaj mleko, aromat i jeszcze chwilę ucieraj.

5 Przełożenie:

Ostudzone ciasto przekrój na dwa blaty i nasącz ponczem. Dolny blat posmaruj kremem czekoladowym, poukładaj na nim owoce i przykryj drugim blatem. Maślanym kremem posmaruj wierzch i boki ciasta. Odstaw do lodówki na ok. 15 - 20 minut do schłodzenia.

6 Dekorowanie:

100 g lukru zagnieć z barwnikiem czerwonym do uzyskania jednolitego koloru. Biały lukier plastyczny zagnieć i rozwałkuj lekko podsypując cukrem pudrem na grubość ok. 5 mm. Ułóż na torcie i wygładź zaczynając od środka do zewnątrz. Odetnij nadmiar lukru (Zdj. 1).



Czerwony lukier plastyczny rozwałkuj na prostokąt podsypując lekko cukrem pudrem na grubość ok. 2 - 3 mm. Wytnij pas o długości ok. 30 cm i szerokości 2 cm i przyklej (zwilżając lekko wodą) na torcie po ukosie. Z masy wytnij pasek na kokardę o szerokości 2 cm o długości ok. 15 - 20 cm, złącz jego oba końce do środka odwróć i przyczep do tortu. Następnie wytnij jeszcze dwa krótkie paski (to będą końce wstążek) o szerokości 2 cm. Wytnij z nich po jednej stronie trójkątne kawałki. Przyczep paseczki blisko kokardy. Z kawałka lukru plastycznego zrób mały prostokąt i przyczep na środku kokardy. Z pozostałego lukru wytnij małe serduszka i przyczep dookoła tortu. Dodatkowo udekoruj perełkami.