



# Шоколадный торт

“Идеальный рецепт для любителей шоколада! Добавьте к тающему, благородному, мягкому шоколаду взбитые сливки или заварной крем для еще большего наслаждения.”

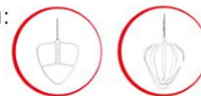
Для: 8 человек

Подготовка: 25 минут

Приготовление: 35 минут

Сложность: ★★★

Аксессуары:



## Ингредиенты

200 г черного шоколада  
125 г сливочного масла  
4 яйца  
150 г сахара  
1 щепотка соли  
200 мл жидких сливок  
1 пакетик ванильного сахара  
1 пакетик разрыхлителя  
50 г миндального порошка 125 г муки

## Приготовление

- 1-** Растопите шоколад с маслом на водяной бане или в микроволновой печи. Получив однородную массу, отложите ее в отдельную емкость.
- 2-** Отделите белки от желтков и отложите их.
- 3-** В миску из нержавеющей стали Wizzo с насадкой для взбивания и крышкой положите желтки, сахар, соль, сливки, ванильный сахар и смесь шоколада с топленным маслом. Включите прибор и постепенно увеличивайте скорость от 1 до 3 в течение 1 минуты, чтобы тесто стало однородным.
- 4-** Переключите на скорость 2, добавьте дрожжи, миндаль и муку и снова быстро перемешайте на скорости 3. Отложите в большую салатницу.
- 5-** Очистите чашу Wizzo и установите венчик. Взбивайте яичные белки на скорости 4 в течение 1 минуты и 20 секунд. Используя пластиковую лопатку, аккуратно добавьте их в смесь.
- 6-** Налейте смесь в форму для пирога, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекайте в течение 35 минут в духовке, предварительно нагретой до 180 °C

Проколите ножом для проверки готовности. Если лезвие выходит чистым, пирог готов! Обратите внимание, что этот способ не подходит для определения степени готовности фондана с жидкой сердцевинкой.