

Tort z czekoladowym kremem z suszonymi śliwkami

Bardzo prosty przepis na pyszny tort ze smacowym i zdrowym czekoladowym kremem z suszonymi śliwkami. Polecam ☐









Składniki (tortownica o wymiarach 21 cm):

Biszkopt (proporcje na 1 biszkopt, a potrzebujemy 2 sztuki):

- 1 1/2 szklanki (360 ml) mąki orkiszowej jasnej typu 700 (lub mąki pszennej)
- 1 łyżeczka (5 ml) proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka (5 ml) sody oczyszczonej
- 1/2 szklanki (120 ml) erytrytolu (lub ksylitolu, ewentualnie brązowego cukru)
- 1/3 szklanki (60 ml) oleju roślinnego
- 1 szklanka (240 ml) mleka roślinnego np. sojowego (bez dodatku cukru)
- 1 łyżka (15 ml) octu jabłkowego

Poncz:

- 2 dojrzałe i soczyste pomarańcze
- 1/4 szklanki (60 ml) przegotowanej wody

Krem:

- 400 g suszonych śliwek węgierek
- 2 duże banany
- 4 łyżki (60 ml) kakao

Dodatkowo do dekoracji:

- pomarańcze, mandarynki, granat

Wykonanie:

Nagrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni C.

Do większej miski przesiewamy mąkę, proszek do pieczenia, sodę, wsypujemy cukier i mieszamy. W niewielkiej misce mieszamy olej, ocet i mleko roślinne aż pojawią się grudki przypominające ścięte mleko (to prawidłowa konsystencja). Dolewamy to do mieszanki z mąką i mieszamy.

Ciasto przekładamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Potrzebujemy dwa takie biszkopty do naszego tortu i

najlepiej upiec je jednocześnie w oddzielnych foremkach (przynajmniej ja tak robię :)).

Pieczemy w temperaturze 180 stopni C (z termoobiegiem) przez około 20-22 minuty albo do momentu aż patyczek wetknięty w biszkopt będzie suchy. Po wyciągnięciu z piekarnika odstawiamy na kratkę do przestudzenia.



Suszone śliwki wkładamy do niewielkiej miski, zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na około 30-40 minut.

Z pomarańczy wyciskamy sok, przelewamy przez sitko, dodajemy wodę i mieszamy – poncz do nasączenia biszkoptów mamy gotowy ☐

Odcedzone śliwki (wody nie wylewamy – przyda się do koktajlu ☐) wrzucamy do blendera i miksujemy aż się rozdrobnią. Dodajemy kakao i banany pokrojone w plastry i miksujemy na gładką masę. W razie potrzeby można dolać 2-3 łyżki wody pozostałej po odciedzeniu śliwek.

Każdy z biszkoptów przekrawamy na dwa krążki i przystępujemy do budowania naszego tortu. Pierwszy z krążków delikatnie nasączamy sokiem pomarańczowym przy użyciu pędzla i smarujemy niezbyt grubą warstwą kremu śliwkowego. Układamy na nim kolejny blat biszkoptu nasączamy ponczem i smarujemy kremem. Tak robimy z wszystkimi czterema krążkami, po czym pozostałym kremem smarujemy boki i wierzch tortu. Tort możemy udekorować pomarańczami, mandarynkami, które świetnie się komponują z śliwkowym kremem.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**