

Карловарский торт (чешская кухня)

250 г размягченного масла, 250 г сахара, 250 г горького шоколада, 4 яичных белка, 100 г молотых лесных орехов (или фундука), 1 пакетик ванильного сахара, 6 больших вафель, 150 г сахарной пудры.

Масло с половиной сахара растереть добела. 150 г шоколада разломать на куски и растопить в водяной бане. Белки взбить в тугую пену, постепенно подсыпая оставшийся сахар. Растертое в пену масло по ложечке подмешать в растопленный шоколад. Добавить молотые лесные орехи, ванильный сахар и осторожно подмешать взбитые белки.

На подставку для торта положить 1 вафлю, намазать шоколадным кремом, накрыть второй вафлей и так, чередуя вафли и крем, сложить все вафли друг на друга. Верхнюю тоже намазать кремом.

В водяной бане растопить остальной шоколад, добавить сахарную пудру и 2-3 ст. ложки теплой воды, все хорошенько размешать, образовав густую помаду, которой намазать верх и бока торта.

За несколько часов до подачи на стол поместить торт в холодильник.

Для этого торта можно использовать вафли и меньшего размера. Тогда в вашем распоряжении окажется сразу несколько тортиков.