

Тортик «Шоколад на кипятке»



Чудо-поварЁшка.рф

2,5 стакана муки, 2 стакана сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 4 ст. ложки какао, 2 чайные ложки растворимого кофе, 2 яйца, 1 стакан молока, ванилин, 0,5 стакана растительного масла, 1 стакан кипятка, абрикосовое варенье для смазки коржей.

Яйца взбить с сахаром, добавить растительное масло, перемешать. Ввести молоко, ваниль, перемешать. Добавить муку, разрыхлитель, какао, растворимый кофе, перемешать и влить крутой кипяток. Перемешать. Тесто получается довольно жидкое. Влить тесто в разъёмную форму. Выпечь корж в разогретой до 200° духовке до готовности. Остудить.

Разрезать готовый корж на 2-3 части. Коржи смазать абрикосовым вареньем. Крем можно использовать любой (заварной крем, взбитая с сахаром сметана, взбитые с сахаром сливки, взбитое сливочное масло с варёным сгущённым молоком). Украсить торт по желанию.

Время приготовления 100 минут

