

Торт шоколадный с карамелью

Для теста: 2 стакана муки, 8 яиц, 2 стакана сахара, 50 г какао.

Для крема: 150 г шоколада, 2 стакана сахара, 8 желтков, 400 г сливочного масла, 100 г миндаля, ванилин.

Для карамели: 500 г сахара.

Яйца с сахаром взбивать на пару до образования густой массы. Сняв, продолжать взбивать, пока масса не остынет. Осторожно перемешать с мукой и какао. Испечь в духовке 5 тонких коржей.

Приготовление карамели: сахар растопить на небольшом огне, постоянно помешивая, до золотисто-желтого цвета.

Снять карамель с огня и быстро смазать ею коржи. Остудить и переложить тонким слоем крема. Смазать торт кремом со всех сторон и украсить его половинками очищенного и поджаренного миндаля.

Приготовление крема: желтки растереть на небольшом огне с сахаром, постепенно прибавляя размельченный шоколад до тех пор, пока сахар не растворится. Добавить ванилин, остудить и втереть масло.