

foto: Tomasz Trojanowski



# *Tort z płatków kukurydzianych*

Zaskakująca słodkość o oryginalnym smaku

# Tort z płatków kukurydzianych



## **Czas przygotowania:**

2 godziny

## **Składniki dla 12 osób:**

120 g masła  
150 g gorzkiej czekolady  
150 g płatków kukurydzianych  
20 g żelatyny  
60 g cukru pudru  
2 żółtka  
sok z 1 cytryny  
250 g twarogu  
400 g śmietany kremówki



1. Masło (20 g odłożyć) roztopić razem z czekoladą, wymieszać z płatkami kukurydzianymi. Kawalek papieru do pieczenia posmarować masłem, ułożyć na nim 12 grudek z masy. Dno i boki tortownicy (o średnicy 24 cm) wyłożyć papierem do pieczenia. Czekoladowe płatki rozłożyć w formie i mocno przycisnąć do dna. Formę wstawić do lodówki razem z 12 grudkami z płatków.



2. Żelatynę namoczyć w zimnej wodzie. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, dodać sok cytrynowy. Masę z żółtek utrzeć z twarogiem. Śmietanę ubić na sztywno.

3. Żelatynę rozpuścić, lekko ją podgrzewając. Następnie do płynnej żelatyny dodać najpierw kilka łyżek masy twarogowej, po czym połączyć ją z bitą śmietaną

i resztą masy twarogowej. Tak przygotowany krem rozsmarować na spodzie z płatków kukurydzianych i wstawić na godzinę do lodówki. Schłodzony tort udekorować odłożonymi grudkami z płatków kukurydzianych.

**Gotowej potrawy: 1,2 kg**

## **Rada:**

Masę twarogową można również przełożyć wydrylowanymi wiśniami lub innymi owocami. W tym celu część masy należy rozłożyć na spodzie, obłożyć owocami, po czym przykryć pozostałym kremem i udekorować.

## **Zawartość w 100 g potrawy:**

<i>Białko</i>	5,8 g
<i>Tłuszcz</i>	34,0 g
<i>Węglowodany</i>	22,2 g
<i>B:T:W</i>	1:5,8:3,8
<i>kcal</i>	349,3