



## Sposób przygotowania

1. Biskopt: Białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę, ubijając dodajemy po żółtku, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz kakao. Ciasto wykładamy na tortownicę (śr. 26), pieczemy 20 min w temp. 170 stopni. Wystudzony biskopt przekrawamy na 3 blaty. 2. Galaretka dyniowa: dynię kroimy z kostkę, przekładamy do garnka dodajemy cukier i gotujemy do miękkości, aż dynia zacznie się rozpadać, dodajemy galaretkę (proszek) i dokładnie mieszamy. Gotujemy na wolnym ogniu. W 1/2 szkl. wody rozrabiamy budyń i wlewamy do garnka z dynią, zagotować. Odstawiamy do ostygnięcia i zgęstnienia masy. 3. Masa śmietanowo-dyniowa: żelatynę rozrabiamy w gorącej wodzie, studzimy. Kremówkę ubijamy na sztywno z cukrem pudrem i śnieżką, do ubitej śmietany dodajemy mus dyniowy i dokładnie miksujemy na końcu wlewamy żelatynę, mieszamy. Masę odstawiamy w chłodne miejsce do stężenia. 4. Przełożenie tortu: na biskopt wykładamy połowę masy śmietanowej przykrywamy biskoptem, wykładamy galaretkę dyniową układamy herbatniki lub biskopty i rozsmarowujemy drugą część masy śmietanowej i układamy ostatni blat biskoptowy. 5. Tort dekorujemy polewą czekoladową i wiórkami kokosowymi. Przed podaniem schładzamy w lodówce.

## Tort czekoladowy z dyniową galaretką



### Składniki

- 5 jajek
- 3/4 szkl. cukru
- 3/4 szkl. mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao
- 1 szkl. musu z dyni
- 1 szkl. śmietany 30%
- 1 śnieżka
- 1/2 szkl. cukru pudru
- 2 łyżki żelatyny
- 1/4 szkl. wody
- 35 dag dyni
- 1 galaretka pomarańczowa
- 1 budyń śmietankowy
- 1/2 szkl. wody
- 1/2 szkl. cukru
- polewa czekoladowa

- wiórki kokosowe
- herbatniki lub biszkopty