ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

У нас есть традиция, когда у кого-то из нашей семьи день рождения, мы на завтрак едим торт! Ну и понятно, что этот торт мы не покупаем, а я пеку его сама с вечера.
Долгое время я заморачивалась с бисквитными коржами, взбивала белки до пиков, запекала, колдовала с кремами, полночи собирала торт, чтобы на утро его оставалось только украсить! Но вот попался мне рецепт, и я теперь вообще не парюсь с вечера. Теперь можно встать пораньше и буквально за час сделать без особого труда красивенный и вкусный торт!

Понадобится:

мука - 250 граммов (9 столовых ложек с горкой)
какао - 2 столовые ложки
сахар - 250 граммов (9 столовых ложек)
сода - 1 чайная ложка

яйца - 2 штуки
растительное масло - 100 миллилитров
бальзамический уксус - 1 столовая ложка

для "крема":

Вообще-то вы можете просто растопить шоколадку на водяной бане со сливочным маслом.
Но у меня не было шоколадки :)

какао - 3 столовые ложки
сахар - 3 столовые ложки
крахмал - 3 столовые ложки
молоко - 300 миллилитров

Для украшения я использовала замороженную клубнику, голубику, красную смородину, сьедобные цветы и чипсы из свеклы.

Приготовление:

Разогрей духовку до 160 градусов.
Смешай просеянную муку, какао, сахар и соду.
Добавь яйца, молоко, растительное масло и хорошо все размешай венчиком, до однородности.
Влей бальзамический уксус и аккуратно вмешай его ложкой.
Тесто начнет пускать пузырики.
Влей в форму для торта. У меня идеальная формочка 20 сантиметров в диаметре.
Запекай в духовке час.

Пока печется сделай "крем":

Смешай какао, сахар и крахмал в стеклянной или керамической миске.
Влей молоко, перемешай все и поставь в микроволновку.
Готовь на максимальной мощности три раза по три минуты, каждый раз доставая и перемешивая.

Готовый корж остуди, извлеки из формы, разрежь на две

части.
Смажь нижнюю часть половиной крема и выложи на нее часть замороженных ягод.
Накрой второй частью и смажь верх торта оставшимся кремом и украсив оставшимися ягодами.

Смотри видео рецепт: