

# Šokoladinis tortas su figomis

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta tortus

10 porcijų



Vidutinio sudėtingumo

iki 90 Min.



## Sudėtis:

### Reikės:

- 5 vnt. kiaušinių
- 1 žiupsnelis druskos
- 150 g juodojo šokolado
- 175 g sviesto (minkšto)
- 175 g cukraus
- 1 a.š. Dr. Oetker vanilinio cukraus
- 100 g miltų
- 100 g migdolų miltų
- 1,5 a.š. Dr. Oetker kepimo miltelių

### Įdarui ir puošimui reikės:

- 150 g juodojo šokolado
- 50 g sviesto
- 120 ml grietinėlės (35 proc.)
- 2 v.š. cukraus
- 3 - 5 figų
- 1 a.š. Dr. Oetker grietinėlės standiklio
- 50 g miltelinio cukraus
- 1 pak. Dr. Oetker pabarstukų

- 1 Kiaušinius su druska išplakite iki putų.
- 2 Tešlai dubenėlyje virš indo su karštu vandeniu ištirpinkite šokoladą.
- 3 Dideliame dubenyje iki purumo išplakite sviestą su cukrumi ir "Dr.Oetker" vaniliniu cukrumi. Tada įmaišykite šokoladą, miltus ir migdolų miltus, "Dr.Oetker" kepimo miltelius.
- 4 Galiausiai įmaišykite išplaktus kiaušinius. Pusę tešlos sukrėskite į kepimo popieriumi išklotą maždaug 20 cm skersmens skardą ir kepkite 25 min. 180 °C orkaitėje. Taip pat iškepkite likusią tešlą. Kepinius atvėsinkite.
- 5 Įdarui šokoladą, sviestą, 4 šaukštus grietinėlės ir cukrų sudėkite į metalinį dubenėlį ir maišydami kaitinkite virš indo su karštu vandeniu, iki masė taps kremos konsistencijos. Tada palikite atvėsti. Likusią grietinėlę išplakite su miltelinio cukrumi ir Dr.Oetker" grietinėlės standikliu.
- 6 Pusę įdaro šokolado užtepkite ant apatinio torto sluoksnio, ant jo paskleiskite grietinėlę, tada uždėkite viršutinį kepinio sluoksnį. Šį apliekite likusiu šokoladu, papuoškite figomis ir "Dr.Oetker" pabarstukais.