



Шоколадный торт с персиками и цукатами

210 г просеянной муки
• 100 мл молока Parmalat 3,5%
• 140 растопленного сливочного масла
• 3–4 ст. л. какао • 2 яйца
140 г сахара • 1/2 ч. л. соды
• 1/2 разрыхлителя • Пакетик ванилина • 200 г консервированных персиков
• 50 г мелко нарезанных цукатов

Для крема:

350 г сливок Parmalat 35%
• 200 г маскарпоне • 70 г сахара • 3 ст. л. кокосового ликера • Ягоды и шоколадная стружка для украшения

1 Муку смешиваем с разрыхлителем. Растопленное сливочное масло смешиваем с предварительно погашенной содой, мукой, молоком и какао.

2 Отдельно миксером взбиваем яйца с сахаром до полного растворения. Аккуратно вмешиваем яйца в шоколадную основу.

3 Получившееся тесто выкладываем в круглую форму диаметром 25 см, слоем 2–3 см и ставим в разогретую до 180 °С духовку на 30 минут. Выпекаем корж, не открывая духовку. Готовый корж должен увеличиться в объеме и быть внутри сухим.

4 Пока корж остывает, готовим крем. Сливки взбиваем с сахаром в воздушную легкую массу, отдельно взбиваем маскарпоне 1–2 минуты. Сливки аккуратно соединяем с маскарпоне и ликером.

5 Остывший корж разрезаем на 2 части вдоль. На одну половину коржа наносим готовый крем, затем выкладываем цукаты, кусочки персиком и накрываем второй половиной коржа. Сверху торт обмазываем оставшимся кремом, украшаем ягодами, шоколадной стружкой, убираем в холодильник на 2–3 часа.

