

Ингредиенты:

Для блинов:

Мука – 300 г

Молоко – 600 мл

Яйцо – 2 шт.

Масло растительное

(сливочное) – 30 г

Сахар – 100 г

Какао-порошок – 25 г

Для крема:

Творог – 500 г

Сметана (йогурт) – 150 г

Сахар – 100 г

Желатин – 15 г

Ванильный сахар – 1 ч.л.

Вода – 100 мл

Для шоколадной глазури:

Какао-порошок – 2 ст. л.

Сахар – 2 ст. л.

Сметана – 5 ст. л.

Масло сливочное – 30 г

Количество порций: 10

Этап приготовления:

1. Как приготовить шоколадный блинный торт с творожным кремом:
2. Первым делом подготовим желатин. К желатину добавляем воду и оставляем для набухания.
3. Взбиваем яйца с сахаром.
4. Замешиваем однородное блинное тесто из яиц, сахара, молока, муки, какао и масла. Даем тесту настояться в течение 30 минут.
5. Выпекаем блины на среднем огне с каждой стороны по полминуты.
6. Блины для торта готовы.
7. Для приготовления крема измельчаем до однородности творог, сахар, ванильный сахар и сметану.
8. Добавляем желатин, распущенный в микроволновке или на водяной бане.
9. Ставим крем в холодильник на 20 минут, чтобы он немного загустел.
10. С помощью тарелки и ножа вырезаем блины одинакового размера.
11. На каждый блин выкладываем 2 столовые ложки охлажденного крема и разравниваем по поверхности.
12. Смазываем кремом верх и бока торта и отправляем в холодильник на 30 минут.
13. Для приготовления шоколадной глазури смешиваем в сотейнике сахар, какао, сметану и сливочное масло.
14. Доводим смесь до кипения на среднем огне и снимаем с плиты. Даем остыть до теплого состояния.
15. Покрываем глазурью верх торта. Ставим торт в холодильник минимум на 1 час.
16. Шоколадный блинный торт готов!