

Для **приготовления одного из самых вкусных тортах** чье название мулатка нам нужно выполнить следующие шаги:

Тесто: Шоколад 200 г. Масло сливочное 350 г. Сахар 250 г. Яйца 8 шт. Мука 250 г. Разрыхлитель для теста 2 ч.л. Растворимый капучино 2 ч.л. Ванилин Соль

Крем сливочный: Сахар 150 г. Сливки 100 мл. Какао порошок 3 ст.л. Яичный желток 2 шт. Ванилин Крем безе: Яичный белок 4 шт. Сахарная пудра 200 г.

Ванилин Кусочки шоколада и сливочное масло растопить на водяной бане, постоянно размешивая, остудить. Яйца взбить в пену, постепенно досыпая сахар, щепотку соли, ванилин. Смешать муку, капучино и разрыхлитель, высыпать во взбитые яйца, перемешать, добавить шоколадное масло, перемешать. Массу разделить на две части, выложить в смазанную жиром форму, выпекать 35 минут при 180°С.

Крем: сахар и тёртый шоколад сварить со сливками до консистенции густой сметаны.

Когда начнёт остывать, добавить масло. Тщательно растирая ввести по одному желтки и всыпать ванилин. Безе: белки вместе с посудой охладить до 10°С, взбить в крутую пену. Продолжая взбивать постепенно всыпать сахарную пудру и ванилин. Остывшие коржи разрезать вдоль пополам. Переложить их, поочерёдно промазывая сливочным кремом и кремом безе. Обмазать верх и бока слоем безе. Покупая диплом о высшем образовании, помните что [покупка диплома](#) делает вас человеком с высшим образованием!