

# CHRUPKA CZEKOLADOWA

Chrupka czekoladowa do tortu to chrupiąca warstwa, dzięki której krem w naszym torcie chrupie ☐ Chrupka warstwa z czekoladą wg mnie nie powinna być grubsza niż 4-5 mm. Wtedy nie jest bardzo twarda i ładnie się kroi. **Tort z tą chrupką można kroić tuż po wyciągnięciu z lodówki...sprawdzone!**

Chrupka czekoladowa była przeze mnie użyta to tortu na chrzciny małego Edmunda, zapraszam po [PRZEPIS](#).

**UWAGA!** W ostatnim czasie zmieniałam proporcję na chrupkę, ponieważ nie zawsze wychodziła chrupiąca. **Tutaj bardzo pomogła mi tortowa artystka – [Agnieszka Obłoz](#)**, która podała mi mniej więcej swoje proporcje na chrupkę. Dzięki temu mogłam poprawić mój przepis. Ostatnio chrupka bardzo chrupała mi w torcie, dlatego postaram się już nic nie zmieniać.

**Obserwuj 'SP' na [FB](#) i [INSTAGRAMIE](#), aby nie przegapić przepisów!**

**Chrupka czekoladowa o śr 16 cm, grubość ok 5 mm:**

- 55 g mlecznej czekolady (użyłam Wedel)
- 55 g prażynki
- 20 g oleju rzepakowego

**Chrupka czekoladowa z orzechami, o śr 16 cm, grubość ok 5 mm:**

- 55 g mlecznej czekolady (użyłam Wedel)
- 20 g orzechów laskowych prażonych – drobno posiekanych
- 35 g prażynki
- 20 g oleju rzepakowego

1. Topimy czekoladę w kąpieli wodnej: umieszczamy miseczkę z czekoladą na rondelku z gotującą się wodą (woda nie może dotykać dna miseczki) i mieszamy do momentu, gdy czekolada się rozpuści. Następnie studzimy czekoladę, uważając aby nie stwardniała. **Czekolada nie może być ciepła**, bo prażynka zmięknie.
2. Do ostudzonej czekolady dodajemy olej i dokładnie mieszamy. Następnie dodajemy suche składniki i mieszamy całość.
3. Tak przygotowaną masę **nakładamy bezpośrednio na krem**, jak frużelinę/żelkę, **zostawiając od brzegu odstęp ok 1,5 cm**.
4. **Chrupkę czekoladową można przygotować kilka godzin wcześniej tak jak żelkę**. Wykładamy gotową chrupkę na papier do pieczenia, tworząc koło o śr 16 cm. Następnie schładzamy w lodówce, aż zrobi się twardy blat, który potem nakładamy na krem. Można też zrobić ją w rancie do żelek.

**Uwagi:**

1. Chrupkę **nakładamy zawsze na cienką lub grubszą warstwę kremu**. W ten

sposób przykleimy ją do biszkoptu/ciasta i nie będzie odpadać podczas krojenia.

2. Orzechy laskowe prażone kupiłam w Lidlu. Można też samemu uprażyć orzechy – [PRZEPIS](#).
3. Do chrupki użyłam czekolady Wedel. Z inną czekoladą chrupka może być inna. Czekolada Milka jest bardzo miękka i chrupka z tą czekoladą może nie stwardnieć tak jak z czekoladą Wedel.
4. **Płatki kukurydziane niestety szybko miękną**, dlatego w tym przepisie polecam użyć prażynkę domowej roboty lub kupną.

Smacznego ☐

**Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!**

**Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!**