



Tekst i zdjęcie: **dominika13337** - Młodszy Kucharz (275)

Ciasto czekoladowe

Jeszcze nie próbowałam robić.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: jedna

Składniki:

- czekolada gorzka, 140 g
- Śmietana 18% , 110 ml
- cukier trzcinowy, 150 g
- mąka , 300 g
- kakao, 3 łyżk.
- soda oczyszczona, 1 łyżecz.
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- masło, 120 g
- bez cukierniczy, 200 g
- jajka, 2 szt.
- śmietanka kremowa, 250 ml
- cukier puder, 1 łyżecz.
- olejek waniliowy, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

W rondelku z grubym dnem, na małym ogniu, ciągle mieszając roztopić czekoladę z kwaśną śmietaną i cukrem trzcinowym. Mąkę przesiać do miski, wymieszać z kakao, sodą, proszkiem do pieczenia oraz szczyptą soli. Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Masło utrzeć mikserem na puszystą i kremową masę. Stopniowo dodawać cukier, potem wbijać po jednym żółtku. Zmniejszyć obroty miksera do minimum i dodawać po trochu mąkę na zmianę z wodą (175 ml). Połączyć z czekoladową masą i białkami ubitymi na bardzo sztywną pianę. Ciasto rozłożyć do dwóch tortownic o średnicy 22 cm wysmarowanych masłem i oprószonych mąką, piec przez 25 minut. Wyjąć z tortownic i zostawić do ostygnięcia na metalowej kratce. Mając jedną tortownicę ciasto podzielić na dwie części i piec kolejno placki w jednej tortownicy (ja tak piekłam). Czekoladę na polewę włożyć do miseczki i ustawić ją na garnuszku z lekko gotującą się niewielką ilością wody. Mieszając roztopić czekoladę, zdjąć z ognia i wymieszać z podgrzaną kwaśną śmietaną. Ubić śmietankę kremówkę z cukrem pudrem i esencją waniliową na sztywną pianę. Pierwszy blat ciasta ułożyć na talerzu deserowym lub paterze, posmarować

grubo bitą śmietaną i przykryć drugim blatem. Posmarować wierzch polewą i podawać. Jeśli rozsmarowując polewę nie będziemy za bardzo dociskać blatów ciasta, warstwa bitej śmietany będzie grubsza, bardziej widoczna i nie “wsiąknie” w ciasto.

