

## Ciasto czekoladowe



### GARY MICHY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1 szklanka
<b>cukier drobny</b>	1 szklanka
<b>kakao</b>	1/2 szklanki
<b>soda oczyszczona</b>	1/2 łyżeczki
<b>proszek do pieczenia</b>	1/3 łyżeczki
<b>mleko lub maslanka</b>	3/4 szklanki
<b>olej</b>	1/3 szklanki
<b>ekstrat z wanilii</b>	1 łyżeczka
<b>jajko</b>	1 szt
<b>sól</b>	szczypta
<b>czekolada gorzka</b>	180 g
<b>śmietanka kremowa</b>	120 ml
<b>cukier</b>	1i 1/2 łyżki
<b>syrop klonowy</b>	1i 1/2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać przez sitko do miski, dodać kakao, sodę, proszek do pieczenia, sól (wszystkie suche składniki). Wlać mleko, dodać olej i ekstrakt z wanilii. Całość miksować na wolnych obrotach 2 minuty, dodać jajko, ubijać kolejne 2 minuty. Piekarnik nagrzać do temperatury 180 stopni. Blaszke w kształcie serca lub okrągłą o średnicy 20 cm wysmarować olejem lub masłem, wysypać mąką (tak, aby tylko pokrywała tłuszcz-nadmiar mąki odsypać). Ciasto przelać do formy i piec 30-40 minut do suchego patyczka.

Studzić na kratce.

Polewa: Cukier, śmietankę i miód zagotować, zdjęć z ognia i wrzucić posiekaną czekoladę NIE MIESZAĆ! Zostawić na 5 min i wymieszać drewnianą łyżką, aż powstanie jednolita masa.

Gdy ciasto ostygnie postawić na blaszkę z kratką, polewać od środka czekoladą, tak aby spływała po cieście, boki wygładzić nożem.

\* Polewę można wylewać stopniowo, jeśli coś zostanie to po wystygnięciu masy, pozostałą częścią można robić wzorki lub tzw. freski mezgi :) Jeśli pozostała masa będzie już zbyt twarda należy podgrzać ją kilka sekund w mikrofali. Można także do wzorków użyć polewy, która spłynęła do blaszki. Masa jest bardzo plastyczna więc można kombinować na różne sposoby.

\*\* Jeśli nie mamy formy w kształcie serca, ciasto pieczemy w okrągłej tortownicy, ścinamy boki i robimy serce. Ja przekroiłam ciasto na 4 i zrobiłam 4 małe serduszka zamiast 1 dużego.

Smacznego!