

Ciasto czekoladowe



ŁUKASZ15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Ciasto

jajka	8 szt
cukier	1,5 szkl
mąka	1,5 szkl
kakao	2,5 łyżki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki

Środek;

marmolada	25 dkg
------------------	--------

Wierzch;

czekolada deserowa	15 dkg
kokos	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka oddzielamy od żółtek. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i kakao. Białka ubijamy na sztywno razem z cukrem. Dalej ubijając dodajemy po jednym żółtku a na końcu mąkę wymieszaną z pozostałymi składnikami. Przygotowane ciasto wylewamy na wysmarowaną blaszkę i pieczemy w nagrzanym piekarniku do temp. 180 stopni ok. 30 minut. Zimne ciasto przekrawamy wzdłuż i smarujemy marmoladą. Przykrywamy drugim ciastem. Polewamy roztopioną w kąpielii wodnej czekoladą i posypujemy kokosem.