

Ciasto czekoladowe z kremem serowym i porzeczkami



WWWIOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1,5 szkl
cukier	1 szkl
jajko	5 szt
olej	0,5 szkl
woda	0,5 szkl
kakao	5 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
ser biały	1 kg mielonego
masło	0,5 kostki
cukier	6 łyżek
dżem porzeczkowy	1 duży słoik
czekolada gorzka	1 tabliczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Olej z wodą i cukrem zagotowujemy i dodajemy kakao, mieszamy i studzimy.
- KROK 2 Dodajemy żółtka i miksując dodajemy przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i sodą.
- KROK 3 Białka ubijamy na pianę i dodajemy do ciasta.

KROK 4 Mieszamy, wlewamy na blaszkę i pieczemy w 180 stopniach ok 45 minut. Po wystudzeniu kroimy na pół.

KROK 5 Masło ucieramy z cukrem na puszystą masę i dodając ser ciągle ucieramy. Jeden blat ciasta smarujemy dżemem, na to wykładamy większą część serowej masy, przykrywamy drugim blatem, smarujemy dżemem, wykładamy resztę sera i posypujemy startą czekoladą.