

Ciasto czekoladowe z malinkami



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

jajko	6 sztuk
mąka	1 szklanka
kakao	1/2 szklanki
cukier	3/4 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Masa śmietankowa

śmietana 30%	1/2 litra
biała czekolada	20 dag
usztyniacz do bitej smietany	2 sztuki

DODATKOWO:

czekoladowe wiórki	
kawa rozpuszczalna	1/2 szklanki
malinki	
alkohol	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka
wymieszać z
dodatkiem 6
łyżek zimnej
wody i
szczypty soli,
następnie ubić
do uzyskania
sztywnej
piany, dodać
do niej cukier i
nadal ubijać,
aż będzie biała
i lśniąca.
Żółtka dodać
do ubitej bezy i
bardzo
ostrożnie
wymieszać,
mąkę
wymieszać z
proszkiem do
pieczenia i
kakao oraz
przesiać,
następnie
delikatnie
połączyć z
jajkami. Ciasto
wylać do
prostokątnej
formy
wyłożonej
papierem do
pieczenia i
piec do 30
min.

Masa
śmietankowa:
Czekoladę
rozpuścić w
kąpieli wodnej
i przestudzić,
ale uważać,
aby ponownie
nie zastygła.
Śmietanę ubić
z dodatkiem
usztyniaczy i
do prawie już
gotowej
śmietany wlać
płynną
czekoladę,
wszystko
razem ubić do
zgestnienia.

Ciasto po
upieczeniu i
wystudzeniu,
przeciąć na
dwa łacki i
nasączyć kawą
wymieszaną z
alkoholem na
dolny placek
wyłożyć 3/4
całej śmietany,
posypać
malinami i
przykryć
drugim
plackiem,
wierzch
posmarować
resztą
śmietany,
ozdobić
czekoladowymi
wiórkami i
malinkami.