

Ciasto czekoladowo migdałowe



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mielone migdały	225 g
masło	200 g
cukier	3/4 szklanki
jajko	6 sztuk
sól	szczypta
czekolada deserowa	225 g
mleko	3 łyżki
ekstrakt waniliowy	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę połamać na cząstki i włożyć do szklanej miseczki, dolać mleko. Miseczkę postawić na garnku z gotującą się wodą. Roztopić czekoladę w kąpieli wodnej, a następnie ostudzić do temperatury pokojowej.

Oddzielić białka od żółtek. Białka z dodatkiem soli ubić na sztywną pianę, na koniec ubijania dodać 1/4 szklanki cukru.

Masło pokroić w kostkę, wrzucić do miski i dodać resztę cukru. Ubijać mikserem przez 5 minut i dodawać po jednym żółtku nie przerywając mieszania. Dodajemy czekoladę, aromat waniliowy i migdały. Po dokładnym wymieszaniu dodajemy pianę z białek- mieszamy łyżką, a najlepiej silikonową łopatką.

Masę wlewamy do prostokątnej blachy wysmarowanej masłem. Pieczemy przez 35 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

Ostudzone ciasto kroimy na kawałki i posypujemy cukrem pudrem.