

## Ciasto czekoladowo - orzechowe



### ADELAJDA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>masło</b>	10 dkg
<b>cukier</b>	10 dkg
<b>jajka</b>	4 sztuki
<b>czekolada gorzka</b>	10 dkg
<b>orzechy włoskie</b>	15 dkg
<b>bułka tarta</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	1 szczypta

### DODATKOWO

<b>polewa czekoladowa</b>	1 opakowanie
<b>orzechy włoskie</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozdzielić żółtka od białek, białka ze szczypta soli ubić na sztywno. Czekoladę połamać na kawałki, wrzucić do miseczki, rozpuścić w mikrofali.

Masło utrzeć na puszystą masę, dodać cukier . Żółtka dodać do miski miksera, nadal miksując.

Letnią czekoladę , wlać do masy. Zmiksować.

Do ubitych białek dodać zmielone orzechy i tartą bułkę . Przełożyć do masy, wymieszać . Foremkę o pół okrągłym dnie, wysmarować tłuszczem, oprószyć tartą bułką. Przełożyć ciasto i wyrównać .

Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 190 stopni około 40 minut.

Przestudzone ciasto polać rozpuszczoną polewą czekoladową. Dekorować kawałkami orzechów.

SMACZNEGO!!!!