

## CIASTO POCZWÓRNICZKOWE CZEKOLADOWE



**KASIA1709**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

<b>mąka pszenna</b>	200 g
<b>cukier</b>	275 g
<b>kakao</b>	1/2 szklanki
<b>masło</b>	175 g
<b>kwaśna śmietana</b>	80 ml
<b>ekstrakt waniliowy</b>	1-2 łyżeczki
<b>jajko</b>	2
<b>groszki czekoladowe</b>	175 g
<b>woda</b>	125 ml
<b>cukier</b>	100 g
<b>kakao</b>	1 łyżeczka
<b>dekoracja</b>	
<b>wiórki czekoladowe</b>	garść
<b>woda</b>	ok. 1 (wrząca)
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1/2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki na ciasto połączyć, dodając stopniowo płynne składniki do suchych i ucierając wszystko za pomocą robota kuchennego. Aby masa była bardziej wilgotna, wlać pod koniec ucierania szklankę wrzącej wody i nadal ucierać. Na koniec dodać 175 g groszków czekoladowych i wymieszać masę łyżką, już nie miksować. Ciasto przelać do keksówki (na 1 kg ciasta) wyłożonej folią albo papierem (najlepiej, aby wystawał poza krawędzie keksówki, aby syrop, którym poleje się później ciasto mógł swobodnie ściekać i nie ubrudził formy). Piec w temp. 170 stopni około godziny. Ciasto ma być ciemne, wyrośnięte i popękane na górze. Gdy ciasto nieco ostygnie, nakłuć go z góry szpikulcem lub suchym makaronem spaghetti, aby syrop mógł wsiąknąć do środka ciasta.

Czekoladowy syrop: wlać i wsypać do rondelka wszystkie składniki na syrop, zamieszać i dopiero wówczas postawić rondelk na ogniu. Mieszaninę wody, cukru i kakao doprowadzić do wrzenia, gotować ok. 5 minut tak, aby syrop nieco odparował i zgęstniał. Gdy nieco przestygnie, połączyć nim ciasto, starając się, aby część syropu wsiąknęła też do środka ciasta. Na koniec posypać wypiek wiórkami czekoladowymi.