

czekoladowe ciasto na winie



HANIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna kostka	200 g
mąka	250 g
cukier	150 g
cukier waniliowy	1 opakowanie
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cynamon	1 łyżeczka
kabaczek	2 łyżki
czekolada deserowa	100 g
jajko	4
wino czerwone	125 (półwytrawne)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czekoladę drobno posiekać. Mąkę przesiać i połączyć z proszkiem do pieczenia, cynamonem, kakao i wiórkami czekoladowymi

Żółtka rozdzielić od białek i ubić białka na sztywno. Miękką margarynę wymieszać z cukrem i cukrem waniliowym przy pomocy miksera na jednolitą masę następnie dodawać po 1 żółtku. Do masy potem na przemienne dodajemy mieszankę z mąki i czerwone wino. Na końcu dodajemy pianę z białek i delikatnie mieszamy.

Wlewamy do formy keksowej lub na babkę i pieczemy ok. 50 minut w temp. 150stopni. Ciasto dość długo robi wrażenie niedopieczonego - w ostatnich minutach otrzymuje swoją konsystencję.