

Czekoladowe ciasto z brzoskwiniami



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

jajko	3 szt duże
mąka pszenna	3/4 szkl
kakao	2 łyżki kopiaste
czekolada	1/2 tabliczki startej
cukier	1/2 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka pełna
woda	2 łyżki
masa	
śmietana	1 op śnieżki
mleko	3/4 szkl
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki kopiaste
sok z cytryny	

Dodatki:

galaretka brzoskwiniowa	1 szt
brzoskwinie w puszcze	1 op
powidła	albo dżem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka wybić i ubić z cukrem na puszystą masę. Dodawać wodę i mąkę z kakao, proszkiem i czekoladą cały czas ubijając.

Ciasto przelać do przygotowanej dużej tortownicy i piec do suchego patyczka ok 35 min w 180 stopniach. Ciasto wystudzić i posmarować powidłami.

Żelatynę rozmieszać w małej ilości gorącej wody i odstawić do przestygnięcia.

Brzoskwinie osączyć z zalewy. Galaretkę przygotować wg przepisu na op i odstawić do lekkiego stężenia (można ująć troszkę wody).

Śmietanę przygotować wg przepisu na op, dodać cukier waniliowy i na koniec ubijania żelatynę.

Wyłożyć śmietanę na powidła, wyrównać i układać na niej pokrojone na cząstki brzoskwinie.

Wszystko zalać tężejącą galaretką.

Schłodzić i dowolnie udekorować.