

Czekoladowe ciasto z masą czekoladową :)



CZYKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

czekolada gorzka	160 gram
jajko	7 szt
masło	2 łyżki
mąka pszenna	1 łyżka
cukier	3 łyżki

masa czekoladowa

czekolada gorzka	160 gram
śmietana 30%	200 ml
miód	1,5 łyżki
masło	3 łyżki
powidła śliwkowe	1 słoiczek
laska wanili	1 szt
kardamon	1 szczypta

Lista składników

śmietana 30%	200 ml
fix do śmietany	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Czekoladę rozpuszczamy z masłem i studzimy. Białka ubijamy, dodajemy cukier, żółtka, i rozpuszczoną czekoladę. Na koniec dodajemy mąkę i mieszamy.
- KROK 2 Ciasto pieczemy w 180 stopniach, w nagrzanym piekarniku ok 15 minut do tzw suchego patyczka
- KROK 3 Wystudzone ciasto przekrawamy na pół i przekładamy powidłami śliwkowymi.
- KROK 4 Śmietankę łączymy miodem, dodajemy pokruszoną czekoladę i masło, mieszamy. Dodajemy ziarenka z laski wanilii i kardamon. Całość studzimy i wykładamy na ciasto
- KROK 5 śmietanę ubijamy ze śmietan fixem i wkładamy do rękawa cukierniczego
- KROK 6 Robimy małe różyczki na masie czekoladowej. Ciasto wkładamy do lodówki.
Polecam Smacznego