

CZEKOLADOWE CIASTO Z WIŚNIAMI I CYNAMONEM



KATERINAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------|--------------|
| mąka pszenna | 2 szklanki |
| jajko | 3 sztuki |
| cukier drobny | 3/4 szklanki |
| maślanka | 1/2 szklanki |
| olej rzepakowy | 1/2 szklanki |
| Soda oczyszczona Prymat | 1 łyżeczka |
| proszek do pieczenia | 1/2 łyżeczki |
| kakao | 3 łyżki |
| cynamon Prymat | 1 łyżka |
| czekolada deserowa | 6 kostek |
| wiśnie bez pestek | 1 szklanka |
| polewa czekoladowa | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

tortownica 22 - 24cm

1/ Jajka ubić z cukrem na puch, pod koniec ubijania dodawać stopniowo, maślankę, mąkę, proszek z sodą i olej. Czekoladę pokroić na drobne kawałeczki lub zetrzeć na tartce. Na koniec dodać kakao, czekoladę i wiśnie, wymieszać. Ciasto przelać do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia.

2/ Wstawić do nagrzanego piekarnika do 190 i piec ok 40-45 min to suchego patyczka. Wystudzone ciasto poleać polewą czekoladową.