

Czekoladowo - buraczkowe ciasto



MANCIA W KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto

mąka pszenna	2 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	2/3 szkl
masło lub margaryna	3/4 szkl
buraki czerwone	3/4 szkl startych
sól	1 łyżeczka
jajko	2
woda	1 szkl
cukier	1,5 szkl
aromat waniliowy	1 łyżeczka

krem czekoladowy

masło miękkie	1/2 szkl
cukier	3/4 szkl
kakao	3/4 szkl
śmietana 30%	3/4 szkl
sól	
aromat waniliowy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mąkę, proszek do pieczenia i kakao przesiać. Dodać masło, sól i zmiksować na konsystencję kruszonki. Cały czas miksując wbijać po 1 jajku, wsypać cukier i buraki. Na sam koniec wlać wanilię i wodę. Tortownicę o średnicy 30 cm lub 2 tortownice o średnicy 23 cm wysmarować masłem i na spód przykleić papier do pieczenia. Ciasto piec 30 minut w 180°C. Ostudzić.
2. Do rondla dać masło, wsypać cukier, sól, wlać kakao i kremówkę. Całość gotować na bardzo małym ogniu ok 15 minut. Masę trzeba cały czas mieszać, aby się nie przypaliła. Gdy już zgęstnieje, lekko studzimy.
3. Ciasto buraczkowe nasączamy rumem z wodą i sokiem z cytryny i na wierzch wykładamy masę. Jeżeli upiekliśmy 2 mniejsze spody, przekładamy je jak tort. Ciasto bardzo długo utrzymuje swoją świeżość.