

Różne smakołyki: Doradca Smaku II, odc. 29: Ciasto czekoladowe



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

czekolada	350 g
masto	300 g
cukier	160 g
mąka	1 łyżka
jajko	8 szt.
migdały	100 g
cukier puder	
Cynamon mielony Prymat	
Imbir mielony Prymat	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
laska wanilii	2 szt.
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pokruszoną czekoladę 70 % rozpuszczamy w kąpielu wodnej co jakiś czas mieszając.
- KROK 2 Do dwóch misek wbijamy osobno żółtka i białka z jajek. Miskę z białkami wstawiamy do lodówki, a żółtka rozbijamy. Do żółtek dodajemy cukier i mieszamy do czasu aż staną się „blade”.

- KROK 3 Do rozpuszczonej czekolady dodajemy masło, zdejmujemy miskę z wodnej kąpieli i mieszamy. Czekamy aż czekolada trochę ostygnie i w tym czasie poprawiamy ją mielonym cynamonem(około 1 łyżeczki) i imbirem (pół płaskiej łyżeczki). Porządnie mieszamy czekoladę. Dodajemy dwie szczypty gałki muszkatołowej.
- KROK 4 Laskę wanilii kroimy na dwie połowy i delikatnie wyskrobujemy ze środka ziarna i dodajemy je do czekolady.
- KROK 5 Masę czekoladową mieszamy i mieszając dodajemy przygotowane żółtka. Całość porządnie mieszamy. Dosypujemy puder z migdałów i ponownie mieszamy składniki.
- KROK 6 Z lodówki wyjmujemy miskę z białkami i odrobinę je solimy. Ubijamy na sztywną pianę w trakcie dosypując na sam koniec odrobinę cukru pudru.
- KROK 7 Formę do ciasta o wielkości 30 cm. smarujemy masłem i wysypujemy odrobiną mąki. Ubite białka mieszamy z czekoladą aż powstanie gładka masa. Tak przygotowaną masę wylewamy do formy.
- KROK 8 Formę wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 150 stopni na 40 minut (z termoobiegiem).
- KROK 9 Po tym czasie wyjmujemy ciasto z piekarnika, oprószamy cukrem pudrem i ciasto jest gotowe!