

Ciasto czekoladowe



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	3 szklanki
cukier	2 szklanki
kakao	6 łyżek
olej	10 łyżek
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
szczypta soli	
cukier waniliowy	1 opak
woda	2 szklanki
ocet	2 łyżki

Polewa czekoladowa:

margaryna	1/2 kostki
cukier	4 łyżki
kakao	2 łyżki

ponadto :

płatki migdałowe	
śmietana 30%	400 g
cukier	4 łyżki
woda	2 (gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, cukier, kakao, sodę, proszek do pieczenia, szczyptę soli i cukier waniliowy wsypujemy do miski i razem mieszamy. Dodajemy wodę, oraz ocet, dokładnie miksujemy. Na sam koniec dodajemy olej. Ciasto wylewamy na tortownicę (proporcja składników na blaszkę o średnicy 26 cm). Wkładamy do nagrzanego piekarnika, pieczemy w 200 °C przez ok 35-40 min. Po wyjęciu z piekarnika odstawiamy do wystygnięcia. Ciasto przekrawamy na 2 lub 3 płyty. Śmietanę 36% ubijamy z cukrem. Wykładamy na warstwy ciasta i składamy jeden na drugi.

Przygotowujemy polewę. Margarynę rozpuszczamy, dodajemy gorącą wodę, cukier i kakao. Dokładnie mieszamy i gotujemy ok 2 min.

Ciasto polewamy polewą czekoladową i posypujemy płatkami migdałowymi, wstawiamy do lodówki na ok 1 h.