Czekoladowa chmura

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	125g
jajko	6
cukier	175g
starta skórka z pomarańczy	
śmietana 30%	500 ml
cukier waniliowy	
aromat waniliowy	
kakao do posypania i/lub czekolada starta na tarce	
dodałam 2 fixy do śmietany	
cointreau	2 łyżki
czekolada mleczna	1 tabliczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto czekoladowe wg Nigella ekspresowo.

Piekarnik rozgrzać do 180 stopni C, Dno i boki tortownicy o średnicy 22 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Czekoladę rozpuścić z masłem w kąpielli wodnej, odstawic całość aż trochę przestygnie. 4 jajka oddzielić żółtka od bialek. 2 całe jajka i 4 żółtka ubić z 75 g cukru na puszystą masę. Do masy dodawać powoli rozpuszczoną czekoladę, cały czas delikatnie ubijając. W innej misce należy ubić 4 białka na pianę z reszą cukru. Pianę dodawać po łyżce do masy czekoladowej i delikatnie mieszać najlepiej łyżką. Wylać do tortownicy i piec 35-40 min lub do popękania i wyrośnięcia ciasta. Po upieczeniu ciasto stygnąc zapada się robiac krater. Śmietanę ubić na sztywno najlepiej z fixem i cukrem waniliowym. Dodać kilka kropel aromatu waniliowego. Wyłożyć na ostudzone ciasto. posypać kakao i/lub startą czekoladą. Ciasto szybko znika, a najlepiej trzymać je w lodówce.