

Ciasto kakaowe z polewą



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	3 szkl
woda	3/4 szkl
masło	1,5 paczki
kakao	4 łyżki
mąka	3 szkl
jaja	6
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
czekolada deserowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło dajemy do garnka i roztopiamy. Do roztopionego masła dodajemy wodę i cukier, Wszystko zagotować na wolnym ogniu i mieszamy, aby się nie przypaliło. Odstawiamy i studzimy. Po ostygnięciu dodać 3 szkl. mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia, żółtka i ubitą pianę z białek. Przygotowane ciasto dajemy na blaszkę wysmarowaną tłuszczem. Pieczemy w nagrzanym piekarniku w temp.180C ok.35min Ostygnięte ciasto polewamy roztopioną czekoladą.