

Ciasto czekoladowe przekładane konfiturą z czarnej porzeczki



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gorzkiej czekolady.	35 dag
masła	23 dag
jajek	11 szt.
soli	szczyptę
cukru pudru	17 dag
mąki pszennej tortowej	13 dag
proszku do pieczenia	1,5 łyżeczki
śmietany 12%	100 ML
konfitury z czarnej porzeczki	2 słoiczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

20 dag gorzkiej czekolady połamać na mniejsze kawałki, dodać 13 dag masła i roztopić w kąpeli wodnej. Żółtka utrzeć mikserem, dodać roztopioną czekoladę z masłem i dokładnie wymieszać. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz śmietanę. Połączyć wszystkie składniki. Białka z solą ubić na sztywną pianę. Stopniowo wsypywać 14 dag cukru pudru. Ubijać, aż piana będzie bardzo sztywna. Dodać pianę do masy czekoladowej i delikatnie wymieszać ciasto.

Ciasto przełożyć do dwóch form o wielkości 25x7, wyłożonych papierem do pieczenia. Piec w temperaturze 180°C przez około 40 minut, aż ciasta wyrosną i patyczek drewniany włożony w środek każdego z nich będzie czysty i suchy. Wystudzić.

Po ostygnięciu każde z dwóch ciast przekrajać na trzy części. Pierwsze części dwóch ciast ułożyć na paterze, posmarować konfiturą z czarnej porzeczki, przykryć kolejną częścią ciasta, posmarować konfiturą i przykryć warstwą wierzchnią. Brzegi wyrównać tak, aby powstały dwa bloki czekoladowe. Obficie poleać polewą przygotowaną z pozostałych składników (15 dag gorzkiej czekolady, 3 dag cukru pudru, 10 dag masła).

