

Czekoladowe ciasto z burakami



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

Polewa:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- ciasto:
250g gorzkiej czekolady polamanej na kawalki (użyłam Wedla 65%)
3 duże jajka
200g jasnego cukru muscovado - u mnie Demedera
100ml oleju słonecznikowego - nie miałam więc dałam z pestek winogron
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii - brak więc olejek waniliowy kilka kropel
100g maki pszennej
1/4 łyżeczki sody oczyszczonej
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
50g mielonych migdałów
250g surowych buraków
-polewa:
100gr gorzka czekolada
cukier puder (na oko)
śmietanka płynna do deserów (włana na oko)

Piekarnik nagrzać do 180°C. Tortownicę o średnicy 22cm posmarować masłem i wyłożyć papierem do pieczenia. Czekoladę polamaną na kawalki włożyć do miski, umieścić nad garnek z parującą wodą i rozpuścić, aż będzie lśniąca. Odstawić by lekko przestygła.

Jajka ubić z cukrem i oliwą za pomocą miksera przez około 3 minuty. Mikser odstawić i za pomocą drewnianej łyżki bardzo delikatnie 'wmieszać' do masy jajecznej ekstrakt waniliowy (u mnie kilka kropel olejku waniliowego), przesiana maki, sode i proszek do pieczenia, oraz mielone migdały.

Buraki obrać i zetrzeć na tartce o drobnych oczkach, odcisnąć nadmiar soku (ja buraki potraktowałam malakserem, na drobinki). Do masy jajecznej dodać starte buraki i stopioną czekoladę. Całość delikatnie wymieszać.

Przełożyć masę do tortownicy i piec przez ok 50 - 60 min, robiąc próbę drewnianym patyczkiem. Piekarnik wyłączyć zostawiając w nim ciasto na chwilę; później ciasto wyjąć i ostudzić na kratce. Zdjąć papier.

Zrobić polewę. W oryginale jest biała polewa z wasabi ale ja z braku wasabi zrobiłam ciemną. Stopiłam w kąpieli wodnej czekoladę, dodałam śmietanki i cukru pudru.

Ciasto jest mocno czekoladowe a mniej słodkie więc dobrze jeśli polewa jest słodka. Pokrywamy całe ciasto i wstawiamy do lodówki. Gore posypałam płatkami migdałowymi i jadalnymi ziarenkami kawy. Ot i cała filozofia. Ciasto jest przepyszne, mokrawe i mocno czekoladowe. A przy tym nie czuć w nim głównego składnika. :) Polecam.

