

Ciasto czekoladowe z cukinią



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	115 g miękkiego
cukier	250 g
1 łyżeczka sody oczyszczonej	
1-2 łyżeczki proszku do pieczenia	
szczypta soli	
jajko	2 duże
pół szklanki kwaśnej gęstej śmietany	
mąka	300 g
kakao	60 g
2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej	
cukinia	około 340 g)
60 g posiekanej gorzkiej czekolady	
olej z pestek winogron	1/2 szklanki
olejek waniliowy	kilka kropel

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło zmiksować na jasną puszystą masę. Dodawać stopniowo olej i nadal miksować. Dodać cukier, wanilię, sodę, proszek do pieczenia, sól. Zmiksować. Po kolei wbijać jajka nie przestając miksować.

Dodawać mąkę na przemian ze śmietaną, miksując. Dodać kakao i kawę, zmiksować. Na końcu dodać cukinię potarta na grubych oózkach i chipsy czekoladowe, wymieszać.

Blachę lub tortownicę o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Wyłożyć do niej ciasto. Piec w temperaturze 160°C przez około 35 - 45 minut (lub dłużej, do tzw. suchego patyczka). Ja z związku z tym, że piekłam w tortownicy - piekłam aż 60 minut. Ciasto wyjąć, ostudzić. Przed podaniem połączyć polewą czekoladową.

Polewa czekoladowa:

- 100 g gorzkiej czekolady
- 40 g masła

Czekoladę roztopić w kąpieli wodnej, dodać masło, wymieszać. Rozsmarować na cieście.