

ciasto czekoladowe z kulkami serowo-kokosowymi



CUKIERENKAKLEMENTYNKI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kulki kokosowe

wiórki kokosowe	50 g
twaróg	250 g
cukier	50 g
jajko	1 sztuka
mąka pszenna	3 łyżki

ciasto

jajko	5 sztuk
mąka pszenna	225 g
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier	150 g
czekolada deserowa	150 g
kakao	3 łyżki
mleko	150 ml
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
sól	szczypta

polewa

masło	1/4 kostki
cukier puder	1/4 szklanki
kakao	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować kulki: wszystkie składniki umieścić w misce i wymieszać na gładką masę.
- KROK 2 Dno i boki foremki wyścielić papierem do pieczenia. Z masy serowej ulepić kulki (najlepiej zwilżonymi rękami) i ułożyć na dnie blaszki.
- KROK 3 Białka oddzielić od żółtek. Żółtka z cukrem utrzeć na białą puszystą masę. Czekoladę rozpuścić nad parą i wlać do masy jajecznej.
- KROK 4 Mąkę, kakao, mąkę ziemniaczaną, sól i proszek do pieczenia wymieszać i przesiać do masy jajecznej, dolać mleko i zmiksować. Białka ubić na sztywno i dodać do masy.
- KROK 5 Zmiksowane na gładko ciasto przelać do foremki, delikatnie żeby nie uszkodzić kulek serowych. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec około godziny sprawdzając patyczkiem. Upieczone ciasto wystudzić. Masło, cukier puder, kakao i wrzątek zagotować mieszając. Kiedy polewa trochę zgęstnieje poleć ciasto i posypać płatkami kokosa i czekoladą.