

czekoladowe ciasto z burakami



BRIOSZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto

mąka pszenna	150g
buraki	1 około 200g
czekolada gorzka	80% pół tabliczki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
jajko	3
cukier brązowy	3-4 łyżki
masło	1,5 łyżki

krem

serek mascarpone	150g
cukier puder	2-3 łyżki
czekolada gorzka	starta pół kostki
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraka gotujemy na miękko, następnie obieramy i ścieramy na tarce o małych oczkach.

Mąkę przesiać do miski, dodać proszek do pieczenia. Wziąć kolejną miskę, dodać jajka, cukier i za pomocą miksera zmiksować na gładką, lekko puszystą masę.

Czekoladę i masło roztopić razem na parz wodnej, całość wymieszać oraz dodać do jajek, ponownie dokładnie wymieszać.

Do miski z mąką, dodać buraki oraz masę jajeczno- czekoladową, całość wymieszać dokładnie aż powstanie spójne ciasto. Przełożyć masę na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i piec w rozgrzanym piekarniku do 180 stopni ok. 35 minut (w zależności od piekarnika, warto kontrolować ciasto patyczkiem).

Krem:

Mascarpone, cukier puder oraz masło zmiksować na gładką masę.

Na ostudzone ciasto nakładamy krem i posypujemy startą czekoladą.

Smacznego :)