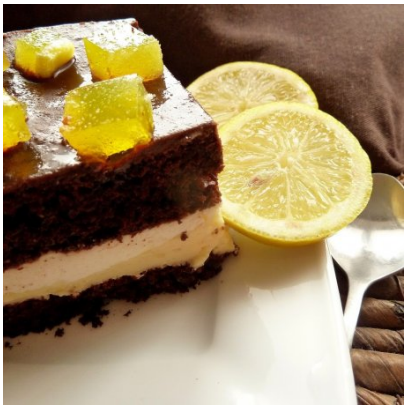
# Ciasto czekoladowe z masą cytrynową



**POBITEGARYBARBARY**

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **biszkopt** | |
| **mleko 3,2%** | 1 szklank |
| **czekolada gorzka** | 1 tabliczka |
| **mąka pszenna** | 2 szklanki |
| **kakao** | 1 szklanka |
| **proszek do pieczenia** | 1 łyżeczka |
| **Soda oczyszczona Prymat** | 1 łyżeczka |
| **jajko** | 2 szt. |
| **cukier** | 1,5 szklanki |
| **olej** | 0,5 szklanki |
| **smietana 18%** | 1 szklanka |
| | |
| **masa cytrynowa** | |
| **budyń śmietankowy** | 2 szt. |
| **masło** | 25 dag |
| **cukier** | 3/4 szklanki |
| **żółtko jajek** | 3 szt. |
| **sok z cytryny** | 3 szt. |
| **mąka pszenna** | 1,5 łyżki |
| **mąka ziemniaczana** | 1 łyżka |
| **cukier waniliowy** | 1 szt. |

| | |
|---|---|
| **masa śmietanowa** | |
| **śmietana kremówka** | 0,5 litra |
| **Żelatyna wieprzowa Prymat** | 3 łyżeczki |
| **cukier puder** | 3 łyżki |

| | |
|---|---|
| **ponadto** | |
| **polewa czekoladowa** | |
| **galaretka cytrynowa** | do dekoracji |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzewamy w garnku dodając do niego połamaną czekoladę. Czekamy aż czekolada się rozpuści. Odstawiamy do ostygnięcia. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia, kakao, sodą oczyszczoną i proszkiem do pieczenia. Jajka ubijamy mikserem, pod koniec ubijania dodając cukier. Wlewamy śmietanę, olej i dalej miksujemy. Dodajemy rozpuszczoną czekoladę i sypkie składniki. Miksujemy do połączenia. Ciasto wylewamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy 30 minut w temperaturze 180 stopni C. Z cytryn wyciskamy sok. Uzupełniamy wodą tak, żeby uzyskać 2,5 szklanki płynu. Zagotowujemy w garnku z cukrami. w 1/2 szklanki wody roztrzepujemy budyń, żółtka, mąki. Łączymy z wodą cytrynową i gotujemy budyń. Biszkopt przekrawamy na dwie części. Przestudzony budyń łączymy z tłuszczem. Smarujemy biszkopt. Żelatynę rozpuszczamy w małej ilości ciepłej wody. Studzimy. Śmietanę ubijamy mikserem. Pod koniec ubijania dodajemy 3 łyżki cukru pudru. Dodajemy żelatynę. Wykładamy na ciasto. przykrywamy drugim biszkoptem. Polewamy polewą przygotowaną według przepisu na opakowaniu. Posypujemy galaretką.