

czekoladowe ciasto



CRYSALISKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|--------------------|
| jajko | 9 sztuk |
| cukier | 1,5 szklanki |
| mąka tortowa | 1 czubata szklanka |
| proszek do pieczenia | 2 łyżeczki |
| kakao | 2 łyżki |
| śmietana kremowa 30% lub 36% | 1 litr |
| czekolada mleczna | 3 tabliczki |
| czekolada biała | 3 tabliczki |
| chałwa | 100 g |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt:

Mąkę, proszek i kakao wymieszać i przesiać. Białka ubić z cukrem, połączyć z żółtkami i mąką. Upiec. PRzekroić na 2 placki, nasączyć kawą rozpuszczalną.

Masa:

ciemna - ubić 0,5 litra schłodzonej śmietany, dodać rozpuszczone letnie czekolady,
jasna - j.w.

Układanie - placek, ciemna masa, placek, jasna masa, pokruszona chałwa na wierzchu.