

Ciasto czekoladowe

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- czekolada - 50 dag
- masło - 25 dag
- jajko - 7 szt.
- orzech włoski - 25 dag
- cukier - 55 dag
- cukier waniliowy - 2 op.
- sól - 1 szczypta(y)
- mąka - 320 dag
- proszek do pieczenia - 1/2 op.
- śmietana kremówka - 20 dag
- tłuszcz kokosowy - 10 dag
- tłuszcz do blachy - 1 op.

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Posiekać 30 dag czekolady. W garnuszku, ustawionym na małym ogniu, rozpuścić mieszając masło i czekoladę. Posiekać orzechy.
2. Roztopioną czekoladę przelać do wysokiej miski. Dodać cukier, cukier waniliowy, sól, roztrzepane jaja, orzechy, mąkę i proszek do pieczenia. Mieszać aż do powstania gładkiego ciasta.
3. Ciasto rozsmarować na natłuszczonej blasze. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 175°C. Piec ok. 30 minut. Wyjąć z piekarnika, studzić na kratce kuchennej.
4. Połamać pozostałą czekoladę. W garnuszku umieścić śmietanę, czekoladę i tłuszcz kokosowy. Mieszając stopić podgrzewając na małym ogniu. Studzić 15 minut a po upływie tego czasu posmarować ciasto. Odstawić do chłodzenia na ok. 2 godziny. 5. Na koniec ciasto posypać posiekanymi pistacjami. Podawać z dodatkiem gałki lodów o smaku waniliowym, polanych sosem czekoladowym.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.