

Ciasto czekoladowe z pianką

Przepis dodany przez użytkownika ds



Ciasto czekoladowe z rodzaju tych, które lubią zaskakiwać nie tylko smakiem.

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Herbatniki pełnoziarniste - 250 g
- Masło - 4 łyżka(i)
- Jajka - 3 szt.
- Cukier - 2/3 szkl.
- Mąka kukurydziana - 4 łyżka(i)
- Czekolada gorzka - 10 g
- Mleko - 500 ml
- Ekstrakt z wanilii - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ciastka pokruszyć na drobne okruszki za pomocą wałka/ miksera i wrzucić do naczynia. Masło roztopić i dodać do herbatników, zmiksować. Masą wyłożyć dno formy (tortownica o średnicy ok. 24 cm). Włożyć do lodówki.
2. Oddzielamy żółtka od białek. Do żółtek dodajemy 1/2 szklanki cukru i mąkę kukurydzianą. Ucieramy mikserem aż powstanie gładka masa o konsystencji pasty. Mleko gotujemy doprowadzając do wrzenia, powoli dodajemy pastę i cały czas mieszamy. Gotujemy na małym ogniu aż zgęstnieje. W międzyczasie rozpuszczamy czekoladę (w kąpieli wodnej). Po zdjęciu z ognia kremu dodajemy czekoladę i gorącą masę wylewamy na przygotowaną blaszkę z ciastkami.
3. Z pozostałych białek i reszty cukru ubijamy pianę na sztywno, pod koniec dodajemy wanilię. Przekładamy na ciasto.
4. Ciasto piec 30-40 min. w 160 stopniach C.