

Ciasto czekoladowe



Autor: **Wanilia88**
Przepisów: 47 Ocena: 578



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Biskopt z octem
- MASA: 250 gram gorzkiej czekolady
- 500 ml śmietany kremówki (30-36 %)
- 1 łyżka rumu
- 1 łyżka cukru - opcjonalnie

Sposób przygotowania:

- 1) Przepis na biskopt znajdziecie wśród moich przepisów :)

Masę robi się bardzo szybko i w prosty sposób, jednak należy ją zrobić dzień wcześniej, gdyż musi stężeć.

Śmietankę należy przelać do garnka i zagotować, następnie dodać połamaną czekoladę, rum i cukier (zazwyczaj go nie dodaję, jednak jeśli ktoś nie lubi bardzo deserowego ciasta, może jak najbardziej go dodać :)

Mieszać, aż masa będzie jednolita.

Masę zostawić do ostygnięcia i stężenia w chłodnym miejscu - najlepiej na noc.

- 2) Ciasto przekroić wzdłuż na dwie części, skropić spirytusem. Wyłożyć 2/3 masy, nakryć drugą częścią ciasta. Wierzch i boki posmarować pozostałą masą. Udekorować wedle uznania :)

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: