

Ciasto czekoladowe



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **431** Ocena: **6215**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 szkl. mąki pszennej
- 3/4 szkl. cukru brązowego
- 2 jajka wiejskie (temperatura pokojowa)
- 1 szkl. maślanek (temperatura pokojowa)
- 1/2 szkl. oleju rzepakowego
- 3 łyżki kakao
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 250 g śmietanki 30%
- 125 g serka mascarpone
- 1/2 tabliczki gorzkiej czekolady 60% lub 70 %
- 1/2 szkl. orzeszków ziemnych
- 3 łyżki cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Suche produkty (mąka, cukier, kakao, soda i proszek do pieczenia) wymieszać razem. W osobnej misce wymieszać jajka, maślanek i olej. Przełożyć do suchych produktów i starannie wszystko połączyć.
- 2 Foremkę o wymiarach 24x24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć do niej ciasto. Piec w nagrzanym piekarniku do 180 st. C 40-45 minut. Sprawdzać patyczkiem czy ciasto jest upieczone. Po wystudzeniu przekroić.
- 3 Śmietankę ubić z cukrem pudrem. Dodać serek mascarpone i nadal ubijać. Dodać połowę zmielonych w młynku do kawy orzeszków ziemnych. Następnie krem przełożyć na dolną część ciasta, które ponownie należy umieścić w foremce. Nałożyć górną część ciasta. Na wierzchu rozpuszczona w miseczce nad parą wodną czekolada. Jeszcze przed zastygnięciem posypać ją resztą zmielonych orzeszków ziemnych. Na kilka godzin dać do lodówki.



Twoje notatki do przepisu:

