

Ciasto czekoladowe na ciemnym piwie



Autor: **kasiagie**
Przepisów: **99** Ocena: **2619**



> 6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 250 ml ciemnego piwa Guinness
- 250 g masła
- 75 g kakao
- 350 g cukru
- 140 ml śmietany kwaśnej 18%
- 2 jajka
- cukier wanilinowy
- 275 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- NA FROSTING: 300 g serka Philadelphia
- 150 g cukru pudru
- 125 ml śmietany kremówki 36%
- trochę gorzkiej czekolady do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od podgrzania piwa Guinness i masła w dużym garnku. Mieszymy do czasu, aż masło całkiem się rozpuści. Wtedy ściągamy garnek z gazu, dodajemy cukier i kakao. Mieszymy różgą.
- 2 W osobnym naczyniu ubijamy cukier wanilinowy ze śmietaną i jajkami. Dodajemy do jeszcze ciepłego garnka z piwem, cały czas mieszając.
- 3 Mąkę mieszamy z sodą i przesiewamy do garnka z piwem. Całość mieszamy, ale niezbyt długo – tylko do połączenia się składników.
- 4 Ciasto przekładamy do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia (ciasto nie będzie jakoś bardzo gęste). Pieczemy w nagrzanym do 180 stopni Celsjusza piekarniku, grzałka góra – dół, przez ok. 45 minut (do suchego patyczka). Po upieczeniu wyciągnąć ciasto i zostawić do ostygnięcia.



- 5 Kiedy ciasto ostygnie, zabieramy się za zrobienie frostingu. Zimny serek Philadelphia ucieramy z cukrem pudrem na jednolitą masę. Następnie dodajemy zimnej śmietanki i miksujemy do uzyskania pożądanej konsystencji. Masę wykładamy na ciasto, tak by przypominała piankę z piwa i posypujemy startą gorzką czekoladą. Ciasto przechowujemy w lodówce. SMACZNEGO!



- 6 Wiem, że cukru może wydawać wam się dużo, ale gwarantuję wam (zarówno ja, jak i moi zaufani testerzy :D), że ciasto wcale nie jest słodkie. Wszystko dzięki Guinnessowi, który nadaje ciastu przyjemnej goryczki.



Twoje notatki do przepisu:

