

Ciasto czekoladowe z burakami



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11091**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- gorzka czekolada, 25 dag
- jajka, 3
- cukier, 20 dag
- cukier waniliowy, 1
- olej, 100 ml
- mielone migdały, 5 dag
- mąka, 10 dag
- proszek do pieczenia, 1/2 łyżeczki
- soda oczyszczona, 1/4 łyżeczki
- Burak, 25 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Czekoladę połamać na kawałki i rozpuścić w kąpieli wodnej. Odstawić, żeby trochę przestygła. W tym czasie jajka ubić z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Dalej miksując, wlewać po trochu oleju. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, sodą i mielonymi migdałami. Dodać do masy i delikatnie wymieszać łyżką. Dodać stopioną czekoladę i ponownie wymieszać. Obranego buraka (1 średni) zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, odcisnąć, dodać do ciasta i wymieszać łyżką. Dno tortownicy o średnicy 24 cm natrzeć tłuszczem i obsypać bułką tartą. Wyłożyć ciasto i wyrównać powierzchnię. Piec w 180 stopniach przez 50-60 minut, sprawdzając patyczkiem czy ciasto jest gotowe. Studzić ostrożnie, przy uchylonych drzwiczkach piekarnika. Można podawać z ubitą kremówką z cukrem pudrem. Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: