

Ciasto czekoladowe z kulkami serowo - kokosowymi.



Autor: **Ladylaura**

Przepisów: 17 Ocena: 232



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Tortownica 20 cm, lub keksówka:
- 4 jajka, białka i żółtka oddzielnie
- 100 g cukru, podzielić na dwie części
- 50 g gorzkiej czekolady, najlepiej 70 %
- 3 łyżki mąki tortowej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki kakao
- 1 łyżeczka, płaska, proszku do pieczenia
- Masa serowo – kokosowa:
- 250 g sera trzykrotnie mielonego
- 1 jajko
- 80 g wiórek kokosowych
- 3 łyżki cukru
- Polewa:
- 125 ml mleka
- 150 g gorzkiej czekolady 70 %
- 30 g masła

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na masę serową połączyć ze sobą dokładnie na jednolitą masę i wstawić do lodówki na 15 minut. Następnie lepić kulki wielkości orzecha włoskiego i ułożyć na dnie tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Ponownie wstawić do lodówki na czas przygotowania ciasta czekoladowego.
- 2 Żółtka ubić z połową cukru na gęstą i puszystą masę. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, przestudzić i połączyć delikatnie z żółtkami. Mąkę, proszek i kakao, przesiać i dodawać do masy żółtkowej. Białka ubić z drugą połową cukru i delikatnie wmieszać do masy czekoladowej. Tortownicę z kulkami wyjąć z lodówki i zalać masą czekoladową. Piec w 175 stopniach przez około 30 minut. Ciasto po przestudzeniu polewać polewą czekoladową.

Mleko ,masło i cukier włożyć do małego rondelka ,doprowadzić do zagotowania na małym ogniu ciągle mieszając.Gorącą polewą poleć ciasto.

Przepis z bloga : Mniam Mniam pl

Twoje notatki do przepisu: