

Ciasto czekoladowe z myszką Miki ; -)



Autor: **MEG110278**
Przepisów: **173** Ocena: **4834**

3-4 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 2 tabliczki gorzkiej czekolady + 2 łyżki masła
- 3 jajka , łyżeczka ekstraktu z wanili
- 1 szkl mąki, łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/2 szkl mąki , 1/3 szkl oleju , 1/3 szkl wody gazowanej

Sposób przygotowania:

- 1 Roztopić 1 czekoladę z łyżką masła w kąpielii wodnej i odstawić do przestudzenia. Białka ubić na sztywną pianę dodać cukier, żółtka, olej, wanilię i wodę. Zmiksować. Następnie wsypać proszek do pieczenia i przesianą mąkę. Na końcu wlać czekoladę. Połączyć w jednolitą masę. Przebrać ciasto do przygotowanej tortownicy (u mnie 18 średnicy). Wstawić do gorącego piekarnika (170) i piec ok 45-50 min. Po upieczeniu ciasta roztopić drugą czekoladę z łyżką masła w kąpielii wodnej. Aby polewa była błyszcząca wkrapiam kilka kropel soku z cytryny ; -)
Nakładać polewę na ciepłe ciasto. Udekorować czekoladkami w kształcie myszki Miki.



- 2 SMACZNEGO !

Twoje notatki do przepisu: