

# Ciasto czekoladowo-orzechowe.



Autor: **gogusia**  
Przepisów: **241** Ocena: **8598**

5-6 os. > 60 min łatwe tanie

## Składniki:

- biskopt: 6 jaj
- 9 łyżek mąki pszennej
- 9 łyżek cukru zwykłego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka czubata kakao
- masa: ser mascarpone 250 g
- krem czekoladowo-orzechowy 200 g
- polewa: 2 łyżki śmietany 18 % 2 łyżki masła 6 łyżek cukru zwykłego 2 łyżki kakao

## Sposób przygotowania:

- 1 Ubijamy białka na sztywno z cukrem dodajemy żółtka, mieszamy dodając mąkę i proszek do pieczenia. Połowę ciast wylewamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia ( 25 na 36 cm ). Do drugiej części dodajemy kakao, mieszamy i wykładamy na białe ciasto. Pieczemy około 25 minut w 170 stopniach. Po upieczeniu kroimy wzdłuż na dwie części. Mascarpone ucieramy z kremem orzechowym na gładką masę. Masą smarujemy jedną część biskoptu na białej stronie i przykrywamy drugą częścią.  
Na polewę gotujemy masło ze śmietaną i cukrem do gęstej masy wsypujemy kakao, mieszamy dokładnie i ciepłą polewą smarujemy nasze ciasto.  
Wstawiamy do lodówki by dobrze zastygło.

## Twoje notatki do przepisu: