

Ciasto mocno czekoladowe



Autor: **pasjonata**
Przepisów: **67** Ocena: **428**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- biskopt:
- 5 jajek
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 2/3 szklanki cukru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1/4 szklanki oleju
- 1/4 szklanki kakao
- krem:
- 300 ml śmietany kremówki 30%
- 3 czubate łyżki cukru pudru
- 500 g serka mascarpone
- 2 gorzkie czekolady
- mały słoiczek dżemu do posmarowania (może być z czarnej porzeczki)
- do nasączenia:
- 1 szklanka wrzątku
- 2 łyżeczki kakao
- 1 łyżeczka cukru

Sposób przygotowania:

1 Białka ubić na sztywno z cukrem. Pod koniec ubijania dodawać stopniowo żółtka. Miksować mikserem na małych obrotach. Mąkę przesiać z kakao, dodać olej. Delikatnie wymieszać. Przebrać do brytfanki i piec ok. 35- 45 min. w temp 180 st. C.

2 Przygotować krem.

Ubić kremówkę z cukrem pudrem na sztywno z dodatkiem 3 łyżek cukru pudru. Należy uważać aby nie mikсовать zbyt długo, ponieważ może nam się zważyć i wyjdzie masło :).

Czekoladę połamać na kawałki, wrzucić do miseczki wlać 3 łyżki śmietany kremówki i rozpuścić w kąpeli wodnej (stawiając miseczkę na rondelku z gotującą się wodą - miseczka nie powinna dotykać wody). Zostawić do przestygnięcia.

3 Serek mascarpone przełożyć do miski, dodać rozpuszczoną czekoladę i zmiksować na gładką

masę. Dodać śmietanę i dobrze wymieszać szpatułką – można użyć miksera, ale krótko i na wysokich obrotach.

Biskopt przekroić na pół. Pierwszy płat biskoptu nasączyć ponczem. Na to dżem, krem i przykryć drugim biskoptem, tego też możemy posmarować dżemem, ale jak tego nie zrobimy to też wyjdzie pyszny.. Placek wstawiam do lodówki na całą noc.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: