

# Ciasto poczwórnie czekoladowe



Autor: **sereberko80**  
Przepisów: **632** Ocena: **9426**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- mąka, 30 dag
- cukier, 22 dag
- masło, 20 dag
- jajka, 3 duże
- kakao, 7,5 dag (ja dałam 5 dag)
- soda oczyszczona, 1 płaska łyżeczka
- kwaśna śmietana, pół szkl.
- wrząca woda, 3/4 szkl.
- cukier waniliowy, 1
- gorzka czekolada, 20 dag
- syrop:
- woda, 3/4 szkl.
- cukier do syropu, 10 dag
- kakao do syropu, 1,5 łyżeczki

## Sposób przygotowania:

- 1 Miękkie masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę, dodawać stopniowo jajka i nadal ucierać. Wsypać mąkę z sodą i kakao, dodać śmietanę i wszystko dobrze utrzeć. Zmniejszyć obroty miksera i lekkim strumykiem dodawać wrzątek. Na koniec wsypać drobno pokrojoną czekoladę i wymieszać łyżką. Formę (u mnie keksowa) wysmarować tłuszczem i posypać bułką tartą. Ciasto piec ok. 1 godz. w temp. 180 stopni (do tzw. suchego patyczka).
- 2 Ok. pół godz. przed końcem pieczenia przygotować syrop. Wodę zagotować w garnku z cukrem i kakao. Gotować co jakiś czas mieszając aż syrop lekko zgęstnieje i zacznie robić się delikatnie klejący. Jeszcze ciepłe ciasto polewamy syropem, którego część powinna wsiąknąć w placek. Smacznego :-)

## Twoje notatki do przepisu: