

Ciasto "orzechowa trufla"



Autor: **smaki-katrin**
Przepisów: 235 Ocena: 7291

> 6 os. > 60 min łatwe przystępne

Składniki:

- *przepis na blaszkę 25x25cm CIASTO
-4 jajka -1 szkl mąki (szklanka 250ml)
- -3/4 szkl cukru -1,5 łyżeczki proszku -2 łyżki kakao -orzechy włoskie 300g
- -8 łyżek wody -8 łyżek oleju
- MASA -250ml śmietanki 36% -200g czekolady mlecznej -100g czekolady deserowej
- -2 łyżki kakao -150g masła -1 łyżka cukru pudru
- DODATKOWO 250ml śmietanki 36%, 1 łyżka cukru pudru, kilka kostek czekolady

Sposób przygotowania:

- 1 Orzechy włoskie mielimy ale nie zbyt drobno, tak by były też większe kawałki.

Jajka ubijamy z cukrem na biało, dodajemy kakao, mąkę oraz proszek do pieczenia-miksujemy. Następnie dodajemy wodę oraz olej i miksujemy. Na koniec dodajemy orzechy-wszystko dokładnie miksujemy. Ciasto dajemy do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia, pieczemy około 20-25 min w temp 180 stopni-do suchego patyczka. Studzimy. Ostudzone ciasto możemy nasączyć mocną herbatą.

- 2 MASA CZEKOLADOWA TRUFLA

Śmietankę 250ml dajemy do garnka i stawiamy na małym ogniu i podgrzewamy. Gdy jest dobrze ciepła dodajemy połamane czekolady, kakao i cukier puder. Mieszamy dokładnie do rozpuszczenia się czekolady. Ma powstać gładka czekoladowa masa. Ściągamy ją z ognia i dodajemy rozpuszczone masło. Dokładnie mieszamy i odkładamy na około 1-1,5h do przestudzenia i lekkiego zgęstnienia.

Po tym czasie masę czekoladową wylewamy na ciasto, i wstawiamy na około 2 godziny do lodówki by trochę stężała.

- 3 Po tym czasie 250 ml śmietanki ubijamy z cukrem pudrem na sztywno, przekładamy do rękawa cukierniczego i dekorujemy ciasto. całość posypujemy np kakao lub startą czekoladą.
- 4 Ciasto musi postać w lodówce najlepiej całą noc.

Na następny dzień pięknie się kroi :)

Twoje notatki do przepisu: