

Ciasto śliwka w czekoladzie



Autor: **SlodkaPistacja**
Przepisów: 58 Ocena: 485

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Biskopt:
- 3 jajka
- 0,5 szklanki cukru
- 2 łyżki kakao
- 5 łyżek mąki pszennej
- 3 łyżki oleju
- Krem:
- 400 g śmietanki 36%
- 100 g mlecznej czekolady
- 100-150 g gorzkiej czekolady (ilość zależy czy krem ma być delikatny czy mocno czekoladowy)
- 100 g serka mascarpone
- 1-2 łyżki likieru czekoladowego (albo innego np. o smaku śliwki w czekoladzie ;))
- Polewa:
- 100 g gorzkiej czekolady
- łyżka masła
- + 200 g śliwek namoczonych przez kilka godzin w 200 ml wrzątku

Sposób przygotowania:

- 1 Ubić białka, pod koniec ubijania dodawać stopniowo cukier, żółtka. Zmniejszyć obroty miksera na najmniejsze, dodać w 2 partiach mąkę przesianą z kakao, na koniec olej. Piec 20 minut w 170°C.
- 2 Śmietankę podgrzać (może lekko zawrzeć), zalać nią połamane czekolady. Po 3 minutach dokładnie wymieszać, aż czekolady się całkiem rozpuszczą. Odstawić do ostygnięcia, włożyć do lodówki na conajmniej 3 godziny. W dużej schłodzonej misce ubić śmietankę czekoladową z serkiem. Gdy pojawiają się liczne esy-floresy, można wlać likier i jeszcze chwilkę mieszać, aby dokładnie połączył się z kremem.
- 3 Wszystkie składniki na polewę podgrzać w rondelku na małej mocy palnika do rozpuszczenia czekolady.
- 4 Składanie:
Na ostygnięte ciasto wyłożyć krem, posypać pokrojonymi w paski śliwkami. Włożyć na kilka godzin do lodówki. Wyjąć, polać strużkami polewy. Pokroić na kawałki nożem (można maczać

go w gorącej wodzie i wycierać dla ułatwienia). Włożyć do lodówki. Najlepsze jest na drugi i trzeci dzień. :)



Twoje notatki do przepisu: