

Czekoladowe ciasto bez maczane



Autor: **justyna1407**
Przepisów: 1 Ocena: 25



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- gorzka czekolada, 200g
- masło, 125g
- jajka, 6 szt
- cukier, 225g
- Rum/spiryтус, 1 kieliszek

Sposób przygotowania:

- 1 Czekolade rozpuszczamy w kąpieli wodnej, kiedy sie rozpusci odstawiamy na bok dodajemy masło i mieszamy do puki masło sie nierozpusci. Z 4 jajek odzielamy zółtka od białek, do zółtek dodajemy 2 pozostałe jajka, 5 łyżek (100g) cukru i kieliszek rumu/spiryтусu mieszamy dodajemy masę z czekolady mieszamy dalej. Białka ubijamy na sztywną pianę pod koniec ubijania dodajemy 6 łyżek (125g) cukru, powoli łączymy z zółtkami i czekoladą. Dno tortownicy smarujemy masłem i wykładamy pergaminem wylewamy masę. Pieczemy 40 minut w temperaturze 180 stopni. Po upieczeniu ciasto zapada się na środku bez znaczenia czy zostanie w piekarniku czy wyjmie się je. Pozostawic do ostygnięcia w tym czasie ubic bita śmietana i wyłożyć środek ciasta i gotowe. Życze smacznego!!!!!!!

Twoje notatki do przepisu: