

Czekoladowe ciasto z zakonnej kuchni. Niebiańsko dobre!



Autor: **smaker**
Przepisów: **405** Ocena: **3815**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Składniki na ciasto:
- 5 jajek
- 2/3 szklanki cukru
- 1 szklanka mąki
- 2 łyżki kakao
- Pół tabliczki gorzkiej czekolady
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka oleju
- Składniki na krem:
- 1 szklanka śmietany 30%
- 1 szklanka sera mascarpone
- 3 łyżki cukru wanilinowego
- 1 płaska łyżka zwykłego cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka oddziel od białek. Białka ubij na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodaj cukier i miksuj dalej, aż kryształki nie będą wyczuwalne. Dodawaj po jednym żółtku i łyżkę oleju cały czas miksując (tym razem już na niskich obrotach).
- 2 Mąkę wymieszaj z kakao, proszkiem do pieczenia i startą na tarce o grubych oczkach czekoladą. Dodawaj tę mieszankę stopniowo do ciasta. Wszystko razem wymieszaj delikatnie (ale dokładnie) łyżką.
- 3 Piekarnik nagrzej do 180 stopni. Ciasto wylej na dużą formę wyłożoną papierem do pieczenia. Wyrównaj. Piecz około 15 minut do tzw. suchego patyczka.
- 4 Przygotuj krem - śmietankę ubij dodając na koniec cukier. Mascarpone chwilę miksuj i dodawaj partiami do bitej śmietany. Miksuj aż uzyskasz jednolitą masę. Biskopt rozwiń, posmaruj kremem (na początku dawaj najwięcej i zmniejszaj). Ciasto zroluj i wierzch posmaruj jeszcze ok. 2 łyżkami kremu.

Twoje notatki do przepisu: