

Czekoladowo-migdałowe ciasto



Autor: rafisko007

Przepisów: 16 Ocena: 294



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 3 tabliczki ciemnej czekolady
- 1/2 kostki masła
- 1/2 szklanki cukru
- 5 jajek
- 3/4 szklanki mielonych migdałów (niecałe opakowanie 100g)
- 3 łyżki mąki
- 2 łyżki dobrego kakao
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka kawy mielonej
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 W kąpielii wodnej rozpuszczamy czekoladę wraz z masłem, cukrem i kakao. Mieszamy do uzyskania jednolitej masy
- 2 1/4 masy czekoladowej odkładamy (posłuży jako polewa)
- 3 Z białek ubijamy sztywną pianę.
- 4 Do reszty masy czekoladowej dajmy łyżeczkę mielonej kawy (uwydatnią one głębie czekolady). Następnie wspomagając się mikserem łączymy masę najpierw z żółtkami > mąką > proszkiem do pieczenia > mielonymi migdałami > szczyptą soli.
- 5 Ciasto delikatnie łączymy z pianą z białek, mieszamy ręcznie by piana nie opadła.
- 6 Ciasto wlać do wysmarowanej i oprószonej mąką tortownicy (średnica 22 cm). Piec w nagrzanym na 180 stopni piekarniku przez 30 minut, następnie podkręcić temperaturę do 200 stopni na kolejne 10-15 minut, aż ciasto wyraźnie się zarumieni.
- 7 Po ostygnięciu ciasta lekko podgrzać pozostałą masę czekoladową i posmarować nią ciasto.

Twoje notatki do przepisu: