

Mocno czekoladowe ciasto z wiśniami



Autor: **dagita**
Przepisów: **182** Ocena: **4775**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto czekoladowe:
- 8 jajek
- pół szklanki cukru
- 1 szklanka mąki
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 3 łyżki oleju
- 50 g gorzkiej czekolady
- Galaretka wiśniowa:
- 2 słoiczki po 240 g konfitury wiśniowej z kawałkami owoców
- 2 galaretki wiśniowe
- Krem czekoladowy:
- 400 ml śmietany 30 %
- 5 łyżek cukru pudru
- 150 g gorzkiej czekolady

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Czekoladę rozpuścić na parze i ostudzić. Oddzielić białka od żółtek Białka ubić z cukrem. Dodawać po jednym żółtku, następnie olej oraz mąkę wymieszaną z proszkiem i kakao. Dokładnie wymieszać. Na koniec dodać rozpuszczoną czekoladę i zmiksować. Blaszkę o wymiarach 20 x 35 wyłożyć papierem do pieczenia i przelać do niej ciasto. Piec ok. 20-25 min. w 180 stopniach. Upieczone ciasto wystudzić i podzielić na dwa blaty.
- 2 Galaretka: Wiśniowe galaretki rozpuścić w szklance wrzątku i ostudzić. Tężejącą galaretkę wymieszać dokładnie z konfiturą wiśniową.
- 3 Krem: Czekoladę rozpuścić na parze i ostudzić. Śmietankę ubić na sztywno z cukrem. Na koniec dodać rozpuszczoną czekoladę i dokładnie wymieszać.
- 4 Na pierwszy blat ciasta czekoladowego wyłożyć galaretkę i odstawić do lodówki do stężenia. Kolejno wyłożyć krem czekoladowy i przykryć drugim blatem ciasta. Udekorować cukrem pudrem lub poleać polewą. Przechowywać w lodówce. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: