
Ciasto czekoladowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7022 razy.

18 dag masła,

3/4 szklanki cukru,

16 dag gorzkiej czekolady,

3 jajka,

3/4 szklanki mąki,

ewentualnie lukier jak na babkę.

Masło utrzeć aż będzie miękkie, dodać cukier i dalej ucierać, aż masa stanie się puszysta. Na wolnym ogniu roztopić czekoladę, a kiedy ostygnie do temperatury pokojowej, wlać ją do masy. Dodać, mieszając - po jednym - żółtka, a na koniec, partiami, mąkę. Mieszać do czasu uzyskania gładkiego ciasta. Białka ubić na sztywno. Do ciasta dodać 1/4 piany i dokładnie wymieszać, po czym połączyć całość z resztą piany bardzo delikatnie. Przełożyć do wysmarowanej masłem i wysypanej tartą bułką formy, wstawić do nagrzanego do 100 stopni piekarnika (na środkową półkę) i piec przez około 40 minut. Ciasto jest gotowe, gdy powierzchnia lekko popęka, krawędzie lekko odejdą od formy, a wykałaczką, którą się je nakłuje, będzie sucha. Po 10 minutach wyjąć ciasto z formy i ewentualnie polukrować: łyżkę wody i łyżkę rumu podgrzać, wlać do naczynia ze szklanką cukru pudru, dodać łyżkę soku z cytryny i dobrze wymieszać.

zakalec

Nadesłał(a): ewa 2006-04-15 17:04:52