
Ciasto czekoladowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5594 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

Ciasto:

125 g maki,

125 g masła o temp. pokojowej,

150 g czekolady,

125 g cukru pudru,

3 jaja,

3 łyżki mleka,

szczypta soli,

6 obranych orzechow włoskich.

Karmel:

2 łyżki cukru,

1 łyżka octu,

1 łyżka wody.

Polewa:

125 g czekolady,

125 g cukru pudru,

4 łyżki masła,

5 łyżek wody.

1. Make przesiac. Zoltka jaj utrzec z cukrem na puszysta mase. Z lekko osolonych bialek ubic sztywne piane.

2. Czekolade rozpuscic, lekko mieszajac, na lazni wodnej. Dodac maslo w malych

kawaleczkach, wymieszac starannie, przelac do cieplej miski. Polaczyc z

utartymi zoltkami i energicznie wymieszac. Dodac przesiana make i piane z

bialek. Ciasto wymieszac i przelac do natluszczonej tortownicy. Piec ok. 45

min w nagrzanym do temp. 190°C piekarniku. Studzic w formie.

3. Z podanych skladnikow sporzadzic ciemny karmel. Obtoczyc w nim polowki obranych orzechow.

4. Na lazni wodnej rozpuscic, ciagle mieszajac 125 g czekolady. Do rondelka z

czekolada przesiac cukier puder, dodac podzielone na male kawaleczki maslo i

mieszac. Zdjac z ognia i nadal mieszajac dodawac powoli zimna wode, az do

uzyskania jednolitej masy.

5. Ciasto wyjąć z formy, pokryć polewą czekoladową i przybrać orzechami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 92.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)