
Letniocieple ciacha z białej czekolady

Dodano: 2007-08-30 14:24:41

Zmodyfikowano: 2007-10-14 13:03:00

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2129 razy.

Ciasto:

- 80g białej czekolady
- 50g cukru
- 40g masła + trochę do posmarowania foremek
- 40g maizeny
- 20g mąki
- 2 jajka
- cukier z trzciny cukrowej
- truskawki do udekorowania
- sól

Sos:

- 150g truskawek
- 100g cukru

Ciacha:

1. Ubij cukier z jajkami w miseczce.
2. Dodaj ubijając: 40g stopionego masła, mąkę i białą czekoladę roztopioną au bain-marie (kąpiel wodna), na końcu dodaj maizene i szczyptę soli.
3. Wysmaruj masłem 4 kwadratowe formy (6cm szerokości, 4cm wysokości).
4. Wlej ciasto do foremek. Wciśnij w każdą foremkę pokrojoną na kawałki truskawkę.
5. Piec przez 8-10 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C. W zależności od tego czy chcesz bardziej suche czy miękkie ciacha.
6. Przygotuj sos: powoli zmiksuj truskawki z cukrem.
7. Ułóż ciacha w kałużę sosu, podawaj letniocieple.

Nadesłał: Kamila <>