
Ciasto czekoladowe

Dodano: 2008-02-15 20:28:48

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3039 razy.

100g cukru

6 jajek

1 1/4 kostki masła

3 tabliczki czekolady, najlepiej gorzkiej

150g orzechów włoskich

150g migdałów

papier pergaminowy

1. Smarujemy okrągłą formę do ciasta masłem, dno wykładamy kółkiem z papieru.
2. Orzechy, migdały i dwie tabliczki czekolady mielimy na proszek w mikserze (lub trzemy na tarce). Oddzielamy żółtka od białek. Masło, żółtka i cukier ucieramy na gładką masę, dodajemy zmielone orzechy, migdały i czekoladę i mieszamy.
3. Ubijamy białka na sztywną pianę i delikatnie mieszamy z pozostałymi składnikami tak, aby piana nie odpadła.
4. Wlewamy masę do formy, wyrównujemy. Kruszymy trzecią tabliczkę czekolady i kawałeczki wciskamy do ciasta. Pieczemy w temperaturze 190°C przez godzinę.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>