



przepisy.pl

## Ciasto podwójnie czekoladowe



15 minut



Łatwe

### Wskazówki pieczenia:



30 minut



175 °C



Tortownica o średnicy 22 cm

### Składniki:

- gorzka czekolada 60% - 200 gramów
- mleczna czekolada - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- jajka - 4 sztuki
- cukier - 200 gramów
- mąka - 150 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- posiekane orzechy włoskie - 200 gramów

### polewa:

- mleko - 75 mililitrów
- śmietanka 30% - 50 mililitrów
- gorzka czekolada 60% - 90 gramów
- mleczna czekolada - 30 gramów

### Sposób przygotowania:

1. W kąpieli wodnej rozpuść Kasię z 200 g gorzkiej czekolady i 100 g mlecznej czekolady. Zdejmij z kuchenki.
2. Zmiksuj jajka z cukrem. Dodaj roztopioną czekoladę i wymieszaj na jednolitą masę. Dodaj mąkę, proszek do pieczenia i posiekane orzechy i wymieszaj wszystko dokładnie.
3. Wysmaruj formę o średnicy 22 cm Kasią i wyłóż ją papierem do pieczenia. Wlej masę do formy. Następnie wstaw formę do piekarnika rozgrzanego do temperatury 175°C i piecz przez 30 minut.
4. Kiedy ciasto się upiecze, odstaw je do ostygnięcia. W międzyczasie przygotuj polewę, zagotowując mleko ze śmietanką i dodając 90 g gorzkiej i 30 g mlecznej czekolady. Następnie zdejmij garnek z kuchenki i mieszaj, aż czekolada zupełnie się rozpuści.
5. Kiedy ciasto wystygnie, wyjmij je z formy, polej równomiernie polewą i odstaw do zastygnięcia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)