



przepisy.pl

## Ciasto czekoladowe



 60 minut  8 osób  Łatwe

### Składniki:

- cukier drobno mielony - 280 gramów
- mąka - 280 gramów
- jajka - 3 sztuki
- kakao - 55 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżka

### krem

- bita śmietana - 150 mililitrów
- gorzka czekolada - 115 gramów
- aromat waniliowy - 0.5 łyżeczek
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- woda - 200 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Posmaruj tłuszczem dwie formy o średnicy około 23 cm i wyłóż je pergaminem. Piekarnik nagrzej do 180 °C. Do miski przesiej mąkę, kakao oraz proszek do pieczenia.
2. Jajka, cukier oraz aromat ubij na gładką masę za pomocą miksera.
3. Wciąż miksując, powoli dodaj Majonez Babuni Hellmann's. Następnie wsyp mąkę i wlej 200 ml zimnej wody.
4. Masę podziel na dwie części, wyłóż do przygotowanych form i wstaw do piekarnika – piecz 35-40 minut.
5. Upieczone ciasta pozostaw na 10 minut do ostygnięcia, a następnie wyjmij z form i całkowicie wystudź.
6. 2/3 ubitej śmietany rozprowadź na jednym z placków, a następnie przykryj go drugim. Pozostałą część śmietany wymieszaj z rozpuszczoną w kąpieli wodnej czekoladą oraz drugą porcją Majonezu Babuni Hellmann's.
7. Przygotowaną czekoladową masą posmaruj wierzch ciasta i udekoruj je.

---

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)