





# Ciasto czekoladowe

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

## Sposób przygotowania:

1. Czekoladę rozpuść razem z Kasią w kąpielii wodnej.
2. Żółtka oddziel od białek. Żółtka utrzyj z połową szklanki cukru. Białka ubij z pozostałym cukrem na sztywną pianę.
3. Do piany dołóż utarte żółtka. Na koniec wlewaj pomału rozpuszczoną czekoladę i delikatnie wymieszaj.
4. Ciasto przełóż do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy i piecz około 20 minut w 180 st.C. Upieczone ciasto nasącz likierem pomarańczowym.
5. Śmietankę zagotuj, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj energicznie by powstał gładki, gęsty krem.
6. Przygotowany krem wyłóż na upieczone ciasto i odstaw do zastygnięcia.

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia - 1.5 opakowań
- gorzka czekolada - 4 opakowania
- jajka - 10 sztuk
- cukier - 1.5 szklanek
- likier pomarańczowy - 0.2 szklanek

### krem

- śmietanki 36 % - 1 szklanka
- tabliczki gorzkiej czekolady - 2 sztuki

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)