





przepisy.pl


## Ciasto czekoladowe z pianką



 15 minut  Średnie

### Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C

 Foremka o średnicy 28 cm

### Składniki:

#### piana

- biała czekolada - 250 gramów
- białko - 1 sztuka
- śmietana 36% - 250 mililitrów
- skórka z 1 cytryny - 1 łyżeczka
- sproszkowany imbir - 1 łyżka
- żelatyna - 1 łyżka

#### ciasto

- jajko - 6 sztuk
- gorzka czekolada - 300 gramów
- czekolada mleczna - 100 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- cukier - 60 gramów
- mąka pszenna - 3 łyżki
- mąka ziemniaczana - 1.5 łyżek
- proszek do pieczenia - 1.3 łyżeczek
- soda oczyszczona - 1 szczypta

#### karmel z jabłkami

- jabłko renetą - 0.5 sztuk
- cukier trzcinowy - 100 gramów

### Sposób przygotowania:

1. Pianka: czekoladę kroimy w małą kosteczkę i wkładamy do miseczki żaroodpornej. Przygotowujemy kąpiel parową, aby miseczka nie dotykała taflı wody.
2. Gotujemy na małym ogniu - nie mieszamy zbyt często. Cytrynę zalewamy wrzątkiem i zostawiamy na ok 30 sekund. Następnie schładzamy i ścieramy skórkę.
3. Białko ze śmietanką ubijamy na sztywno. Łączymy z imbirem i cytryną, uważając, by nie dodać całego soku na raz.
4. Czekoladę po rozpuszczeniu wkładamy do miski z zimną wodą, czekamy do wystudzenia. Łyżkę ubitej śmietany dodajemy do czekolady i mieszamy, potem łączymy resztę - powoli dolewając czekoladę.
5. Wstawiamy do lodówki na około 30 minut.
6. Ciasto. Na wolnym ogniu (w kąpielı wodnej) rozpuszczamy czekoladę z Kasią. Przestudzić, dodać żółtka, mąkę, proszek, sodę i mieszamy na gładką masę.
7. Białka ubić na sztywno po czym powoli dodać cukier. Delikatnie mieszając - dodać białka do masy czekoladowej.
8. Wylać masę na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia - najlepiej o średnicy 28 cm. Ciasto pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C przez 25 - 35 minut.
9. Karmel z jabłkami. Renetę myjemy i kroimy na cieniutkie paski, osuszamy na ręczniku papierowym. Cukier rozpuszczamy na małym ogniu, ciągle mieszając - dbamy o to, by się nie przypalił.
10. Jabłka układamy na papierze do pieczenia i polewamy karmelem. Ciasto po przestudzeniu dekorujemy pianką i karmelem z jabłkami.

