







przepisy.pl


## Ciasto czekoladowe ze śliwkami



 30 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 50 minut  180 °C

 forma do pieczenia o wymiarach 20 x

20 cm

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- mąka - 170 gramów
- gorzka czekolada - 100 gramów
- mleko - 150 mililitrów
- cukier - 150 gramów
- kakao - 20 gramów
- jajko - 1 sztuka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- śliwki - 10 sztuk

### polewa

- gorzka czekolada - 100 gramów
- śmietanka 30% - 100 mililitrów

### Sposób przygotowania:

1. W rondelku umieszczamy mleko, cukier, kakao, Kasię i połamaną czekoladę. Podgrzewamy do chwili połączenia się składników.
2. Otrzymaną masę odstawiamy do wystudzenia. Dodajemy jajko.
3. Mąkę łączymy z sodą oczyszczoną i wlewamy do niej przestudzoną masę czekoladową. Wszystko razem mieszamy.
4. Ciasto przelewamy do natłuszczonej i wyłożonej papierem do pieczenia foremki o wymiarach 20 x 20 cm.
5. Śliwki myjemy, kroimy na połówki, usuwamy pestki i układamy na cieście. Całość pieczemy około 50 minut w 180 stopniach.
6. Śmietankę podgrzewamy i dodajemy połamaną czekoladę. Mieszamy, aż masa będzie gładka i lśniąca. Otrzymaną polewę rozprowadzamy na przestudzone ciasto.

---

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)