





przepisy.pl

Ciasto czekoladowo-truskawkowe



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mąka - 250 gramów
- cukier - 125 gramów
- śmietana - 1 łyżka
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta

masa czekoladowa

- śmietanka kremówka - 330 mililitrów
- czekolada gorzka - 300 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- likier pomarańczowy - 2 łyżki
- truskawki - 500 gramów

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto wymieszaj mikserem.
2. Ciasto wyłóż na stół, zagnieć w kulkę i odłóż na 30 minut do lodówki.
3. Schłodzonym ciastem wylep formę do tarty o średnicy 26cm i piecz w 180 st. C około 20 minut.
4. Śmietankę zagotuj w rondelku.
5. Dodaj czekoladę i Kasię, i mieszaj, aż masa będzie gładka.
6. Masę lekko przestudź, wymieszaj z likierem i wylej na ciasto.
7. Umyte i osuszone truskawki ułóż na masie czekoladowej.
8. Ciasto odstaw na kilka godzin do lodówki. .

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl