






Ciasto diabelskie

przepisy.pl



 15 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

Składniki:

- kakao - 0.75 szklanek
- woda- wrzątek - 1.5 szklanek
- miękka margaryna Kasia - 340 gramów
- esencja waniliowa - 1 łyżeczka
- cukier puder - 2 szklanki
- jajko - 4 sztuki
- mąka - 2 szklanki
- mąka kukurydziana - 3 łyżki
- soda - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- ubita śmietana - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 225 gramów
- jajko - 1 sztuka
- żółtka - 2 sztuki
- cukier puder - 1 szklanka
- rozpuszczona i przestudzona czekolada - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Połączyć kakao i wodę w miseczce, dobrze wymieszać. Odstawić do wystygnięcia.
2. Włożyć Kasię i esencję waniliową do miski i ucierać do uzyskania lekkiej, puszystej masy.
3. Stopniowo dodawać cukier, ciągle ucierając, aż masa będzie gładka. Dodawać po jednym jajku, dokładnie mieszając.
4. Przesiać mąkę i mąkę kukurydzianą do miski, dodać sodę i sól. Dodawać na przemian mieszankę mączną i kakaową do mieszanki jajecznej, ucierając.
5. Podzielić ciasto na trzy części. Umieścić je na natłuszczonych i wyłożonych papierem do pieczenia okrągłych blachach o średnicy 22 cm. Piec 20-25 minut (sprawdzić patyczkiem).
6. Zostawić ciasta w blachach na 5 minut, a potem przełożyć na drucziany stojak do ostygnięcia.
7. Przygotować krem, wkładając do miski Kasię i ucierając je na puszystą masę. Wmieszać jajko, żółtka i cukier puder.
8. Dodać czekoladę i ucierać do uzyskania gęstej, kremowej masy.
9. Połączyć ciasta bitą śmietaną. Wierzch i brzegi pokryć kremem.

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