





Ciasto straciatella

przepisy.pl



 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

masa czekoladowa

- gorzka czekolada - 300 gramów
- miód - 100 gramów

krem z białej czekolady

- biała czekolada - 200 gramów
- kwaśna śmietana - 100 gramów
- rum - 3 łyżki

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- czekolada - 60 gramów
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 4 sztuki
- jogurt naturalny - 150 mililitrów
- mąka - 100 gramów
- mąka kukurydziana - 100 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj masę czekoladową. Czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej i wymieszaj z miodem.
2. Następnie wylej na arkusz papieru dobrze wchłaniającego tłuszcz i odstaw na kilka godzin. Rozgrzej piekarnik do 180 st.C.
3. Dwie tortownice o średnicy 20 cm wyłóż papierem do pieczenia.
4. Czekoladę drobno posiekaj. Żółtka oddziel od białek.
5. Miękką Kasię ubij z 200 g cukru na krem dodając po jednym żółtku. Następnie dodaj jogurt i mąkę wymieszaną z mąką kukurydzianą i proszkiem do pieczenia. Na koniec dodaj białka ubite na sztywną pianę razem z pozostałym cukrem i posiekaną czekoladę.
6. Ciasto podziel na dwie części i wyłóż do przygotowanych wcześniej tortownic.
7. Piecz około 20 minut. Wyjmij z piekarnika i ostudź. Zdejmij papier do pieczenia.
8. W międzyczasie przygotuj krem: posiekaj czekoladę na małe kawałki, dodaj śmietanę i rum i stop w kuchenke mikrofalowej przez około 50 sekund. Dobrze wymieszaj i pozostaw do ostygnięcia.
9. Błaty ciasta przełóż wystudzonym kremem. Masę czekoladową zdejmij z papieru i zagnieć w dłoniach.
10. Gdy stanie się elastyczna, rozwałkuj cienko za pomocą wałka i w razie potrzeby podsyp odrobiną kakao. Przykryj ciasto wygładzając powierzchnię i boki. Odetnij nadmiar masy ostrym nożem, ponownie zagnieć i zrób z masy ozdobny wałeczek. Obklej nim dookoła ciasto. Powierzchnię ciasta natnij nożem w ozdobną kratkę.