





Ciasto straciatella z malinami

przepisy.pl



 45 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C  33x23

Składniki:

- jajka - 5 sztuk
- mąka pszenna - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier brązowy - 250 gramów
- kakao - 2 łyżki
- gorzka czekolada - 75 gramów
- świeżo zaparzona kawa - 60 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- soda oczyszczona - 0.5 łyżeczek
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- mleko - 3 łyżki
- śmietana 18% - 100 gramów
- serek mascarpone - 250 gramów
- Śmietana 30% - 600 mililitrów
- czekolada gorzka 70% - 60 gramów
- mleczna czekolada - 60 gramów
- maliny - 600 gramów
- cukier puder - 3 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Kasię stopić, dodać połamaną na kawałki czekoladę. Mieszać, aż całkowicie się rozpuści. Lekko przestudzić.
2. Całe jajka ubić z cukrem - około 7minut. Dodać stopioną czekoladę. Kakao zmieszać z precedzoną kawą, śmietaną i mlekiem. Dodać do jajek. Na koniec wsypać przesianą mąkę zmieszaną z solą, proszkiem i sodą oczyszczoną. Dokładnie wymieszać szpatułką.
3. Piec w 180 stopniach około 30 minut. Ostudzić i przekroić na 2 części.
4. Masa: Śmietankę ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodając cukier puder. Dodać serek mascarpone, chwilę ucierać, do połączenia się składników. Dodać 50g gorzkiej i 50g mlecznej czekolady startych na drobnych oczkach. Dokładnie wymieszać.
5. Na pierwszy blat ciasta wyłożyć 1/3 kremu, rozłożyć 3/4 malin, posmarować znowu 1/3 kremu i przykryć drugim blatem ciasta.

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