



przepisy.pl

Ciasto z ukrytym sercem




Składniki:




- Kostka do pieczenia Kasia** - 400 gramów
- cukier - 400 gramów
- jajko - 8 sztuk
- mąka pszenna - 600 gramów
- mleko - 200 mililitrów
- czerwony barwnik spożywczy - 1 opakowanie

polewa

- czekolada - 200 gramów

 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 105 minut  45 °C  Keksówka

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać piekarnik do 180 °C. Nasmarować tłuszczem i obsypać mąką długą prostokątną formę (dł. ok. 30cm lub keksówka 22x12cm).
2. Utrzeć na gładką masę 200g Kasi i 200g cukru. Dodać 4 jajka (po jednym) i stopniowo miksować.
3. W osobnej misce wymieszać 300g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia i szczyptę soli i wymieszać z masą na przemian ze 100 ml mleka.
4. Zabarwić masę na czerwono barwnikiem spożywczym (zacząć od niewielkiej ilości i dodawać stopniowo, aż do uzyskaniażądanego koloru).
5. Przełożyć masę do przygotowanej formy i piec przez ok. 55 minut. Sprawdzić szpikulcem; jeśli będzie czysty po wyjęciu, to ciasto jest gotowe. Pozostawić ciasto do ostygnięcia przez 10 minut, a następnie wyjąć z formy.
6. Przełożyć na drucianą podstawkę i pozostawić do całkowitego schłodzenia. Następnie pokroić na grube plastry. Z plastrów ciasta wyciąć serca.
7. Przygotować masę po raz drugi według punktów 1-3. Wylać niewielką ilość masy na dno przygotowanej formy. Ułożyć serca blisko siebie w rzędzie. Wypełnić formę resztą masy. Piec przez ok. 50 minut w uprzednio nagrzanym piekarniku. Po upieczeniu wyjąć z piekarnika i pozostawić do schłodzenia jak poprzednio.
8. Można oblać czekoladą. Roztopić 200g czekolady w kuchenke mikrofalowej lub w kąpieli wodnej. Oblać schłodzone ciasto. Pokroić ciasto na kawałki i podawać z sercem.

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