


 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  °C 

Składniki:

- gorzka czekolada - 20 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- cukier puder - 20 dekagramów
- migdały - 15 dekagramów
- mąka - 10 dekagramów
- kakao - 2 łyżki
- jajko - 6 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 szczypta
- rum - 50 mililitrów
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Zalej migdały wrzącą wodą, a gdy wystygną, obierz z łupinek.
2. 10 odłóż do dekoracji ciasta, a resztę osusz na rozgrzanej, suchej patelni teflonowej.
3. Potem zmiel w maszynce do orzechów.
4. Oddziel żółtka od białek.
5. Rozgrzej w rondelku - na bardzo małym ogniu, ciągle mieszając 150 g czekolady i Kasi.
6. Zdejmij z ognia, przelej do miski i natychmiast zacznij wbijać - ucierając masę - po jednym żółtku.
7. Ubij pianę z 6 białek i szczypty soli.
8. Wsypuj po łyżce cukier i ubijaj dalej, aż piana stanie się błyszcząca i bardzo sztywna.
9. Wymieszaj mąkę z kakao i proszkiem do pieczenia.
10. Wsyp do masy czekoladowo-żółtkowej mąkę z dodatkami, wlej alkohol i starannie wymieszaj.
11. Dodaj pianę i zmielone migdały - znów dokładnie wymieszaj.
12. Posmaruj podłużną foremkę Kasią, oprósz mąką.
13. Wlej ciasto i piecz najpierw w temperaturze 170°C, a gdy wyrośnie - 180°C.
14. Mniej więcej po 40 minutach ciasto powinno być upieczone.
15. Rozgrzej w rondelku 50 g czekolady, 3 łyżki wody i łyżkę cukru.
16. Potnij na kawałki odłożone migdały.
17. Posmaruj wystudzone ciasto płynną (ale wystudzoną) czekoladą, udekoruj migdałami.