





przepisy.pl

Czekoladowa tarta/Carte d'Or Tiramisu



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- mąka - 1 szklanka
- cukier - 80 gramów
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- śmietanka kremówka - 200 mililitrów
- czekolada gorzka - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów
- wiórki czekoladowe - 1 opakowanie
- lody Carte d'Or Tiramisu - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto wymieszaj mikserem. Ciasto wyłóż na stół, zagnieć w kulkę i odłóż na 30 minut do lodówki.
2. Schłodzonym ciastem wylep formę do tarty o średnicy 23cm i piecz w 180st.C około 15 minut.
3. Śmietankę zagotuj w rondelku. Dodaj czekoladę i Kasię, i mieszaj, aż masa będzie gładka.
4. Masę lekko przestudź, wymieszaj z likierem i wylej na ciasto. Ciasto odstaw na godzinę do lodówki.
5. Gotową tartę pokrój na kawałki, posyp wiórkami czekolady i podawaj z lodami Carte d'Or Tiramisu.

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