





przepisy.pl

Czekoladowe ciasto walentynkowe



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- cukier - 1 szklanka
- mąka - 2 szklanki
- mleko - 1 szklanka
- jajko - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- kakao - 3 łyżki
- dżem wiśniowy - 3 łyżki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- orzechy włoskie - 5 dekagramów

polewa

- tabliczka czekolady - 3 opakowania

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Ubić Kasię z jajkiem i cukrem, dodać mąkę z sodą, wyrabiając, wlać mleko, następnie kakao, dżem, na koniec (jeśli robimy w robocie kuchennym, to po wyłączeniu robota!) część orzechów, do małej tortownicy (lub większej w kształcie serca) wysmarowanej Kasią i osypanej mąką wlewamy ciasto i na koniec wrzucamy na wierzch resztę orzechów, lekko je docisnąć do środka.
2. Wkładamy ciasto do piekarnika nagrzanego do 200 st., zmniejszamy temperaturę do 180 st. i pieczemy ok. 30-40 minut, jak zaczyna pachnieć, sprawdzam, czy jest w środku suche - cienkim drewnianym patyczkiem do szaszłyków - wbijam go do środka, wyjmuję i sprawdzam, czy jest suchy. Jeśli tak - ciasto jest gotowe. Jeśli jest przypieczone z góry, a w środku jeszcze niedokładnie - przykryć folią aluminiową, błyszczącym do góry.
3. Po upieczeniu ciasto musi trochę ostygnąć.
4. Wyjmujemy je z formy.
5. Tabliczki czekolady topimy w rondelku, delikatnie, żeby się nie przypaliły (ja ostatnio odkryłam mikrofalówkę - świetnie się nadaje).
6. Smarujemy ciasto rozpuszczoną czekoladą.
7. Stygnie.

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