




przepisy.pl

Czekoladowe ciasto walentynkowe



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

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

polewa

- czekolada - 3 opakowania

Sposób przygotowania:

1. Ubić Kasię z jajkiem i cukrem, dodać mąkę z sodą, wyrabiając wlać mleko, następnie kakao, dżem, na koniec część orzechów.
2. Do małej tortownicy wysmarowanej Kasią i osypanej mąką wlewamy ciasto i na koniec wrzucamy na wierzch resztę orzechów, lekko je docisnąć do środka.
3. Wkładamy ciasto do piekarnika nagrzanego do 200 st., zmniejszamy temperaturę do 180 st. i pieczemy ok. 30-40 minut.
4. Jak zaczyna pachnieć sprawdzamy, czy jest w środku suche, cienkim drewnianym patyczkiem do szaszłyków. Wbijamy go do środka, wyjmujemy i sprawdzamy czy jest suchy. Jeśli tak, to ciasto jest gotowe. Jeśli jest przypieczone z góry, a w środku jeszcze niedokładnie, to przykryć folią aluminiową, błyszczącym do góry.
5. Po upieczeniu ciasto musi trochę ostygnąć.
6. Wyjmujemy je z formy.
7. Tabliczki czekolady topimy w rondelku, delikatnie, żeby się nie przypaliły. Można w mikrofalówce.
8. Smarujemy ciasto rozpuszczoną czekoladą.
9. Stygnie.

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