





# Czekoladowe niebo

przepisy.pl



 60 minut  Trudne

## Wskazówki pieczenia:

 25 minut  180 °C 

## Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- połamana ciemna czekolada - 150 gramów
- jajko - 5 sztuk
- kakao - 1 łyżka
- drobny cukier - 175 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- połamana ciemna czekolada - 100 gramów
- jajko - 3 sztuki
- kakao - 2 łyżeczki
- drobny cukier - 115 gramów
- żelatyna - 2 łyżeczki

## Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzać do 180 stopni.
2. Formę z odpinaną obręczą o średnicy 20 - 23 cm wysmarować Kasią i wyłożyć papierem do pieczenia.
3. Spód: W rondelku z grubym dnem, ciągle mieszając rozpuścić Kasię z czekoladą.
4. Ostudzić.
5. Zmiksować żółtka z kakao, dodać do ostudzonej czekolady i wymieszać.
6. Mikserem ubić białka na sztywną pianę, dodawać partiami cukier i miksować przez 2 - 3 minuty, aż piana będzie gęsta, sztywna i błyszcząca.
7. Ubite białka wymieszać z masą czekoladową i wlać do przygotowanej formy, piec przez 25 - 30 minut.
8. Wyjąć z piekarnika i ostudzić w formie (ciasto opadnie, tworząc wgłębienie, które wypełnimy musem, moje ciasto opadło jeszcze będąc w piekarniku).
9. Nie wyjmować z formy.
10. Mus: Przygotujemy podobnie jak powyżej, po wystudzeniu upieczonego spodu. W rondelku z grubym dnem, ciągle mieszając rozpuścić Kasię z czekoladą.
11. Ostudzić.
12. Zmiksować żółtka z kakao, dodać do ostudzonej czekolady i wymieszać.
13. Mikserem ubić białka na sztywną pianę, dodawać stopniowo cukier i miksować przez 2 - 3 minuty, aż piana będzie gęsta, sztywna i błyszcząca.
14. Ubite białka wymieszać z masą czekoladową oraz rozpuszczoną w wodzie żelatyną.
15. Masę wylać na środek upieczonego spodu.
16. Dekoracja z ciemniejszych smug na musie powstała z reszty masy czekoladowej.
17. Ciasto przykryć, uważając, aby nie naruszyć delikatnego wierzchu musu czekoladowego.
18. Wstawić do lodówki na minimum 4 godziny lub najlepiej na noc.
19. Kroić gorącym nożem (sparzonym wrzątkiem).