



przepisy.pl

Czekoladowy afrodyzjak

 15 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- gorzka czekolada - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 225 gramów
- jajko - 5 sztuk
- mąka - 1 łyżka
- likier pomarańczowy - 2 łyżki
- cukier - 90 gramów
- mleczna czekolada - 100 gramów
- cukier puder - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Gorzką czekoladę połamać. Kasię posiekać.
2. Razem z czekoladą włożyć do rondelka wstawionego do garnka z wrzątkiem. Zawartość rozpuścić.
3. Do lekko przestudzonej czekoladowej masy dodawać po jednym żółtku, a następnie przesianą mąkę i alkohol. Całość starannie wymieszać trzepaczką.
4. Białka ubić z cukrem. Pianę delikatnie połączyć z masą. Ciasto przelać do formy w kształcie serca.
5. Piec ok. 30 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni.
6. Mleczną czekoladę rozpuścić i rozsmarować na folii.
7. Gdy zastygnie, tak zeszkrobać nożem, by powstały wiórki. Torcik posypać cukrem pudrem i wiórkami.

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