





przepisy.pl

## Czekoladowy placek z kabaczkciem



 30 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 60 minut  180 °C 

### Składniki:

#### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- cukier - 200 gramów
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- jajka - 2 sztuki
- mąka pszenna - 300 gramów
- ciemne kakao - 1 łyżka
- jogurt naturalny - 200 gramów
- czekolada mleczna - 100 gramów
- kabaczek lub cukinia - 600 gramów

#### polewa

- gorzka czekolada - 100 gramów
- śmietanka 30% - 100 mililitrów

### Sposób przygotowania:

1. Kabaczka obierz, usuń pestki ze środka i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Odcisnij na sicie. Odmierz 300 g.
2. Kasię utrzyj z cukrem i cukrem wanilinowym. Dodaj kolejno sodę, proszek do pieczenia, sól, a następnie po jednym jajku.
3. Mąkę wymieszaj z kakao i dodawaj partiami do utartej Kasi na przemian z jogurtem, nie przerywając miksowania.
4. Gdy składniki połączą się dodaj odcisniętego na sicie kabaczka oraz startą na tarce czekoladę. Całość wymieszaj.
5. Tortownicę o średnicy 24 cm wyłóż papierem do pieczenia. Przełóż do niej ciasto i piecz 60-70 minut w temperaturze 180 stopni. Sprawdź patyczkiem czy ciasto jest suche w środku. Wystudź w uchylonym piekarniku.
6. Śmietankę podgrzej, dodaj połamaną czekoladę i mieszaj, aż się rozpuści. Otrzymana masa powinna być gładka i lśniąca. Przystudzone ciasto polej przygotowaną polewą i odstaw do zastygnięcia.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)