





Deser czekoladowy

przepisy.pl



 60 minut  Trudne

Składniki:

- jajko - 8 sztuk
- cukier - 10 łyżek
- mąka - 4 łyżki
- kakao - 1 łyżka
- gęsta śmietana - 600 mililitrów
- mleko - 250 mililitrów
- czekolada mleczna - 1.5 opakowań
- gorzka czekolada - 3.5 opakowania

Wskazówki pieczenia:

 5 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Przygotować biszkopt: rozgrzać piekarnik do temperatury 200 C.
2. Wyłożyć dwie płytkie prostokątne (25x30 cm) formy do biszkoptów papierem do pieczenia.
3. 4 jajka i 4 łyżki cukru ubijać mikserem przez 5-7 minut, przesiać 4 łyżki mąki i kakao i ostrożnie wymieszać do masy jajecznej.
4. Przerwać mieszanie, gdy tylko masa będzie jednolita.
5. Wlać do form i piec na środkowej półce w piekarniku przez 5-6 minut, aż ciasto stanie się sprężyste i zacznie się kurczyć.
6. Przewrócić na drucziany ruszt.
7. Drugi ruszt położyć na wierzchu i ponownie przewrócić: usunąć pierwszy ruszt i pozostawić ciasto, by ostygło.
8. Usunąć papier.
9. Przyciąć biszkopt i wyłożyć nim formę do pasztetów o wymiarach 19x9x7 cm, o pojemności 1,75 l.
10. Prostokąt ciasta o wymiarach 19x9 cm zachować na wierzchu.
11. Przygotować mus z mlecznej czekolady, ubić 300 ml śmietany tak, by „ciągnęła się” za trzepaczką.
12. Włożyć 1,5 tabliczki czekolady mlecznej do miseczki.
13. Napełnić rondelkę do połowy wodą i zagotować.
14. Zdjąć z ognia i postawić na nim miskę z czekoladą tak, by nie dotykała wody.
15. Zdjąć miskę z rondelka.
16. W rondelku na małym ogniu rozpuścić w 45 ml wody z 2 łyżkami cukru, zagotować.
17. W miseczce zacząć ubijać 2 żółtka, zalać nadal wrzącym syropem i ubijać je, aż mieszanina będzie gęsta i ostygnie.
18. Dodać czekoladę i szybko zamieszać (nie wolno mieszać za długo).
19. Dodać bitą śmietanę, po czym plastikową łopatką lub metalową łyżką zmieszać ją z czekoladową masą.
20. Przygotować mus z ciemnej czekolady: postępować wg wskazówek podanych w musie z mlecznej czekolady, ale zamiast mlecznej czekolady użyć ciemnej.
21. Wlać mus z mlecznej czekolady do formy, wygładzić łyżeczką, następnie wlać mus z ciemnej czekolady.
22. Przykryć zachowanym biszkoptowym prostokątem i chłodzić 1 godzinę w zamrażalniku lub 2 godziny w lodówce.

23. Przygotować polewę: rozgrzać mleko prawie do wrzenia.
24. Wlać do czekolady i dobrze wymieszać.
25. W 75 ml wody rozpuścić 2 łyżki cukru i doprowadzić do wrzenia.
26. Wlać do czekolady.
27. Wyjąć deser z lodówki i, przewracając formę, wyłożyć go na druciany ruszt.
28. Podstawić pod ruszt półmisek i oblać deser polewą.
29. Następnie przełożyć go na czysty półmisek, podawać w temperaturze pokojowej.

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