



przepisy.pl

Świnki w błotku - ciasto czekoladowe



 15 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- gorzka czekolada - 1.5 opakowań
- jajko - 4 sztuki
- cukier - 15 dekagramów
- śmietana 18% - 6 łyżek
- mąka pszenna - 2 łyżki

masa czekoladowa

- Śmietanka 36% - 1 opakowanie
- gorzka czekolada - 2 opakowania
- kruche ciastka kakaowe - 1 opakowanie
- różowy lukier - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Śmietanę i Kasię podgrzać i rozpuścić w niej czekoladę. Żółtka utrzeć z cukrem, a następnie połączyć z czekoladą, wsypać mąkę, zmiksować i dodać szczyptę soli.
2. Białka ubić, następnie delikatnie połączyć z masą czekoladową. Wlać do małej tortownicy, wysmarowanej Kasią i wysypanej bułką tartą (może być papier do pieczenia - zamiast bułki tartej).
3. Błotko: śmietankę zagotować, rozpuścić w niej czekoladę i lekko przestudzić. Wyłożyć na ciasto czekoladowe, wysmarować boki. Obsypać ciasto pokruszonymi ciastkami zostawiając puste miejsce w środku na świnki Wykonanie świnek: czystymi rękoma uplastyczyć lukier i utworzyć Świnki. Postawić je na błotku.

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