





Tort czekoladowy

przepisy.pl

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- cukier - 150 gramów
- mąka - 25 gramów
- miód - 1 łyżeczka
- kakao - 1 łyżeczka
- gorzka czekolada - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów

Sposób przygotowania:

1. Żółtka ubić z cukrem, dodać mąkę, miód i kakao.
2. Rozpuścić czekoladę z Kasią, ostudzić i dodać masę z żółtek. Na koniec ubić pianę z białek i dodać do masy, delikatnie wymieszać.
3. Upiec w temp. 180 C przez 15 min. Tort można podawać z bitą śmietaną.

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