

Ciasto czekoladowe

w wykonaniu 1 b

Składniki

- 80 g masła
- 100 g czekolady deserowej, lub po 50 g gorzkiej i mlecznej
- 1/2 szklanki mleka
- 2 jajka
- 150 g (3/4 szklanki) cukru
- 150 g (1 szklanka) mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Polewa

- 100 g czekolady deserowej
- 50 g masła



Przygotowanie

- Dno tortownicy (mieliśmy o średnicy ok. 24 cm) wyłożyć papierem do pieczenia, zapiąć obręcz i posmarować odrobiną masła. Piekarnik nagrzać do **175 stopni C**.



- W rondelku umieścić pokrojone masło oraz połamaną na kosteczki czekoladę, podgrzewać na minimalnym ogniu ciągle mieszając aż składniki się roztopią i otrzymamy gładką masę czekoladową. Odstawić z ognia, dodać mleko i wymieszać na gładką masę.



- W misce ubić jajka z cukrem (ok. 4 minuty) na puszystą masę.



Do drugiej miski przesiać mąkę, dodać proszek do pieczenia i dokładnie wymieszać. Dodać ubite jajka oraz masę czekoladową, zmiksować na minimalnych obrotach miksera lub wymieszać drewnianą łyżką tylko do połączenia się składników w jednolite ciasto.





- Wyłożyć je do tortownicy, wstawić do piekarnika i piec przez **ok. 43 minuty** do suchego patyczka (w większej niż 24 cm formie, ciasto będzie piekło się krócej, ok. 30 - 35 minut, sprawdzamy to patyczkiem wetkniętym w środek, czy jest jeszcze obklejony surowym ciastem).
- Po upieczeniu wyjąć ciasto z piekarnika i studzić przez ok. 30 minut w formie, następnie wyłożyć na paterę. Polać **polewą**: do garnka włożyć połamaną na kosteczki czekoladę i pokrojone masło, cały czas mieszając podgrzewać na małym ogniu aż czekolada się roztopi. Od razu odstawić z ognia i poleać po cieście. Można posypać skrojonymi orzechami (użyliśmy mieszanki studenckiej).





SMACZNEGO!