

CIASTO CZEKOLADOWE

Kiedy koleżanka wpada z wizytą, nie ma nic lepszego, aby uczcić jej przyjazd niż ciasto czekoladowe. Niesamowicie lekkie, ale też odpowiednio mokre, ze słodkim nadzieniem czekoladowym.

Myślę, że koleżanka była lekko nawet lekko pod wrażeniem ^^

SKŁADNIKI

na ciasto

400g mąki pszennej dobrej jakości
250g drobnego cukru kryształu
100g ciemnego brązowego cukru
50g dobrej jakości kakao
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka sody oczyszczonej
1/2 łyżeczka soli
3 duże jajka
140ml kwaśnej śmietany
1 łyżeczka ekstraktu z
175g masła (rozpuszczone i schłodzone)
120ml oleju
300ml wody (zimnej)

na nadzienie

200g czekolady gorzkiej
200g masła (miękkie, w temperaturze pokojowej)
275g cukru pudru

JAK ZROBIĆ?

1. Nagrzej piekarnik do 180 stopni.
2. Posmaruj 20-centymetrową tortownicę masłem, spód i boki.
3. W dużej misce wymieszaj wszystkie 'suche' składniki: mąkę, cukry, kakao, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i sól. W osobnej misce wymieszaj mikserem elektrycznym jajka, śmietanę i ekstrakt waniliowy. Mieszaj tylko dopóki nie uzyskasz jednolitej mikstury, nie miksuj zbyt długo.
4. W największej misce jaka masz w domu (nie mam na myśli wiader etc, nie przesadzajmy hihi), zmiksuj mikserem elektrycznym rozpuszczone, chłodne masło z olejem, aż obydwa składniki się połączą. Dodaj wodę i miksuj jeszcze przez chwilę. Teraz dodaj wszystkie uprzednio wymieszane ze sobą 'suche' składniki, wszystko za jednym razem wsyp do miski z olejem, masłem i wodą i zmiksuj na wolnych obrotach. Uważaj z miksowaniem, jeśli nie chcesz żeby kropelki z mikstury pokryły pół Twojej kuchni.
5. Kiedy wszystkie składniki połączą się w jednolitą masę, dodaj jajka wymieszane wcześniej ze śmietaną i wanilią. Miksuj aż uzyskasz gładką i lśniąca masę.
6. Przelej ciasto do wcześniej przygotowanej tortownicy. Możesz użyć dwóch form, jeśli nie czujesz się pewnie w materii przecinania ciasta na dwie części po

upieczeniu ^^ Ja użyłam jednej formy i udało się przeciąć ciasto bez problemu.

7. Piecz ciasto przez około godzinę lub do czasu kiedy po przeprowadzeniu testu patyczkiem, patyczek będzie czysty po wbiciu w ciasto. Mojemu ciastu zajęło około 70 minut, aby było całkowicie upieczone. Odstaw ciasto w formie do wystygnięcia na około 20-30 minut, po tym czasie wyjmij je z formy i pozwól ciastu stygnąć przez kolejne pół godziny, aż ostygnie całkowicie.

8. Teraz czas na zrobienie nadzienia. Rozpuść czekoladę. Ja rozpuściłam moją używając małego garnka wypełnionego do połowy gorącą wodą i dużej szklaki, do której pokruszyłam czekoladę i wstawiłam do garnka z wodą. Postaw garnek z wodą i szklanką w środku na kuchence, żeby woda leciutko wrzała, mieszaj czekoladę w szklance od czasu do czasu, aż czekolada całkowicie się rozpuści. Odstaw czekoladę do ostygnięcia zanim użyjesz jej by zrobić nadzienie do tortu.

9. e chcesz przesiać cukier puder, choć jest to zajęcie - wydawałoby się - zbędne i denerwujące. Nikt nie chce mieć jednak grudek w nadzieniu do wspaniałego tortu, prawda?

10. Dodaj ostrożnie rozpuszczoną czekoladę do miski z masłem i cukrem pudrem, zmiksuj raz jeszcze, aż utrzymasz jednolitą masę.

11. Po tym jak przetniesz swoje ciasto na pół, możesz je złożyć z powrotem, używając nadzienia. Pamiętaj, aby zostawić trochę nadzienia na górę i boki tortu.

12. Ja udekorowałam ciasto startą na tarce czekoladą, ty możesz użyć czegokolwiek chcesz, aby udekorować swoje. Wstaw ciasto do lodówki, najlepiej na kilka godzin. Smakuje najlepiej po kilku godzinach właśnie, kiedy nadzienie zdąży zmiękczyć biskopt ^^

Smacznego!
ahó