



Ciasto czekoladowe z owocami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Ciasto czekoladowe na różne okazje. Idealny na przyjęcia urodzinowe oraz spotkanie z przyjaciółmi.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **12**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni C.

Krok 2

Wszystkie składniki na spód wkładamy do blendera i wyklejamy nim spód tortownicy wyłożonej pergaminem. Pieczemy 10 minut.

Krok 3

Obie tabliczki czekolady rozpuszczamy w rondlu z dodatkiem masła. W wysokiej misce ucieramy jajka z cukrem i cukrem waniliowym. Wsypujemy kakao oraz mąkę. Wlewamy przestudzoną masę czekoladową. Przelewamy ciasto na upieczony spód.

Krok 4

Pieczemy 25 minut.

Krok 5

Śmietankę Łaciata ubijamy z cukrem pudrem. Nakładamy na upieczone ciasto, posypujemy kakao oraz ozdabiamy świeżymi owocami.

Spód:

1 opakowanie ciasteczek pełnoziarnistych

2 łyżki kakao

80 g masła

100 g orzechów włoskich

Ciasto:

1 tabliczka gorzkiej czekolady

1 tabliczki mlecznej czekolady

2 łyżki kakao

1/2 szklanki mąki pszennej

1 łyżka masła

1 szklanka cukru

4 jajka

1 opakowanie cukru waniliowego

Wierzch:

Ulubione owoce

Śmietanka Łaciata 36% (schłodzona)

kakao