



Ciasto czekoladowe z siekanymi migdałami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Bardzo czekoladowe ciasto z migdałami to pomysł na pyszny deser dla najbliższych. Jest prosty w przygotowaniu.

Przygotowanie

Krok 1
Rozgrzewamy piekarnik do 180°C.

Krok 2
Migdały umieszczamy w blenderze i je rozdrabniamy. Można posiekać drobno nożem. Obie tabliczki czekolady rozpuszczamy w rondlu z dodatkiem masła.

Krok 3
W wysokiej misce ucieramy jajka z cukrem i cukrem waniliowym. Wsypujemy kakao, połowę migdałów oraz mąkę. Wlewamy przestudzoną masę czekoladową oraz dodajemy orzechy. Ciasto przekładamy na blachę wyłożoną pergaminem.

Krok 4
Pieczemy 25 minut.

Krok 5
Przygotowujemy polewę czekoladową. Mleko podgrzewamy i rozpuszczamy w nim masło. Dodajemy kakao oraz cukier puder. Polewamy przestudzone ciasto oraz posypujemy resztą migdałów.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **14**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Ciasto:

- 1 tabliczka gorzkiej czekolady
- 1 tabliczka mlecznej czekolady
- 2 łyżki kakao
- 200 g migdałów
- ½ szklanki mąki pszennej
- łyżka masła łąciate
- 1 szklanka cukru
- 4 jajka
- 1 opakowanie cukru waniliowego

Polewa czekoladowa:

- 100 g masła łąciate
- 50 g kakao
- 120 g cukru pudru
- 4 łyżki mleka łąciate