



Ciasto czekoladowo - buraczane

Autor: Iwona Chmiel

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nagrzać do temperatury 180oC. Buraki obrać ze skórki i zmiksować za pomocą blendera na puree. Powinno wyjść około 1 i 1/2 szklanki puree buraczanego. Mąkę, kakao, sodę i proszek do pieczenia przesiać przez sito do naczynia, odstawić. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, dodać do niej gorące mleko, wymieszać. Masło pokroić na małe kawałki, dodać do ciepłej czekolady, wymieszać. Masę czekoladową wlać do puree buraczanego, wymieszać. Jajka ubić z cukrem na puszystą masę. Dodać do masy czekoladowo - buraczanej, wymieszać. Wsypać przesianą mąkę z kakao, wymieszać szpatułką tylko do połączenia składników. Formę o średnicy 24 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć do niej ciasto, wyrównać powierzchnię. Ciasto włożyć do nagrzanego piekarnika, obniżyć temperaturę pieczenia do 165oC. Ciasto piec 60 minut. Wyjąć i wystudzić. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem lub poleać białą polewą czekoladową. Ciasto najlepiej smakuje na drugi dzień:).

- 3 ugotowane buraki (około 500 g),
- 180 g gorzkiej czekolady,
- 200 g masła,
- 50 ml mleka,
- 6 jajek,
- 1 szklanka cukru,
- 1 i 1/2 szklanki mąki,
- 3 łyżki kakao,
- 1 łyżeczka sody,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia