



## Ciasto deserowe z czekoladą

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Istnieje mnóstwo powodów, dlaczego warto jeść czekoladę. Ten tort osłodzi życie i zdecydowanie poprawi humor. Możesz poleać go polewą czekoladową lub ozdobić świeżymi owocami.

## Przygotowanie

### Krok 1

W miseczce roztopiamy masło z gorzką czekoladą w kąpielii wodnej. Odstawiamy do wystygnięcia. Nastawiamy piekarnik na 175 stopni C.

### Krok 2

Do cukru dodajemy jajka i ucieramy do uzyskania jasnego koloru. Dodajemy masę czekoladową i energicznie mieszamy. Dodajemy mąkę i sodę oczyszczoną. Mieszamy całość.

### Krok 3

Dolewamy 1 szklanę ciepłej, przegotowanej wody i dobrze mieszamy.

### Krok 4

Następnie ocet mieszamy z mlekiem i dodajemy do czekoladowego ciasta.

### Krok 5

Blachę smarujemy tłuszczem i posypujemy mąką. Wlewamy ciasto i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 175 stopni przez około 30 min.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **12**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Składniki

- 115 g masła łąciate
- 90 g gorzkiej czekolady
- 2 jajka
- 2 szklanki cukru
- 1 szklanka wody (ciepłej)
- 280 g mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 60 ml mleka łąciate
- 1 łyżeczka octu
- odrobina soli