murzynek

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka

ciasto czekoladowe

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- kostka margaryny -
- cukier - 2 szkl.
- woda - 1 szkl.
- kakao - 3 łyżka(i)
- 2 szklanki mąki -
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia -
- jaja - 4
- tabliczka gorzkiej czekolady -

Etapy przyrządzania:

1. W garnku rozpuszczamy margarynę, cukier, wodę i kakao. Nie powinno się zagotować. Jak się rozpuści - zostawiamy do ostygnięcia, bo w przeciwnym przypadku jajka by zmieniły swoją postać. 10 łyżek zostawiamy do polewy - ja często o tym zapominam, dlatego warto to zrobić na początku.

Do ostygniętej masy dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia i żółtka - miksujemy lub mieszamy razem.

Na końcu dodajemy ubite na sztywno białka i połamaną w kostki czekoladę. Warto takie kostki położyć na wierzch ciasta jak już będzie w blasze, one same opadną w trakcie pieczenia, a jeśli pomieszamy od razu, to opadną na dno i tam już zostaną. Trochę czekolady można zetrzeć na tarce i zostawić do posypania ciasta. Ja z tabliczki ścieram trochę czekolady obieraczką do jarzyn lub jeśli chce mieć wiórki to kroję trochę ostrym nożem.

Ciasto wkładamy do nienagrzanego piekarnika i pieczemy około godziny. Trudno jest podawać czas pieczenia, bo każdy ma inny piekarnik, więc należy zacząć sprawdzać po godzinie czy ciasto jest surowe w środku nakłuwając wykałaczką lub surowym makaronem spaghetti lub drutem do dziergania.

Polewa czekoladowa: do 10 łyżek zostawionej mikstury dodajemy łyżkę masła lub margaryny, łyżkę kakao i łyżkę cukru i rozgrzewamy. Są dwie opcje: wylewamy polewę na zimne ciasto lub ciepłe ciasto. Ostatni przypadek dotyczy sytuacji jeśli chcemy , aby polewa wsiąkła w ciasto. Jak polewa zacznie gęstnieć, posypujemy czekoladą.

Proszę - ciasto poczwórnie czekoladowe, czyli murzynek...