

Ciasto czekoladowe z bitą śmietaną

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Ciasto czekoladowe z bitą śmietaną

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 jaj • 1 cukier waniliowy • 7 dużych łyżeczek cukru • 2 łyżki kakao -
- 7 dużych łyżek mąki • 1,5 dużej łyżki mąki ziemniaczanej -
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia • 1 opakowanie sernika na zimno • mleko -

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Ubijamy na puch: 6 jaj 7 dużych łyżeczek cukru 1 cukier waniliowy
- 2.** 2. Pod koniec dodajemy 1 łyżeczkę oleju i dalej ubijamy, 2 łyżki kakao, 7 dużych łyżek mąki, 1,5 dużej łyżki mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, delikatnie mieszamy z jajami
- 3.** 3. Piec 45 minut w temp. 1800 C, przekroić na połowę (porcja na dużą tortownicę)
Masa: Do wysokiego naczynia wlewamy ½ l zimnej śmietany 18%, 1 ½ szklanki zimnego mleka ubijając dodajemy 2 torebki śnieżki. Następnie dodajemy 1 op. sernika na zimno . Ubijamy aż masa zgęstnieje przekładamy biszkopt.

