

czekoladowe ciasto bez górkki :)



Opis wskazówki

Aby czekoladowe ciasto nie rosło z górką, przed pieczeniem owijamy tortownicę mokrym grubym materiałem :)

Tuz przed przelaniem ciasta do tortownicy, gdy piekarnik jest już rozgrzany owijam ją paskiem wyciętym z ręcznika, który delikatnie ale dokładnie mocze zimną wodą. Do tak przygotowanej tortownicy wylewam ciasto i wstawiam ją do pieca. Dzięki zimnej wodzie ścianki blachy nie nagzewają się szybko i ciasto rośnie równomiernie na całej powierzchni co zapobiega niechcianej górcie (np przy wykorzystaniu ciasta jako blaty do tortu) :) ps. na zdjęciu jeden z pięciu blatów, dlatego taki niski :)