

## Ciasto czekoladowe z wiśniami



## Składniki

300 g mąki pszennej  
300 g wiśni (z kompotu, z syropu lub mrożonych)  
270 g gorzkiej czekolady  
250 g masła  
180 ml wody  
1 łyżeczka sody oczyszczonej  
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia  
70 g kakao  
150 g cukru  
4 jajka  
120 ml jogurtu naturalnego  
2 łyżki oleju

## Opis wykonania

Jeśli lubisz czekoladowe desery, to ten przepis na pewno przypadnie Ci do gustu. Wilgotne czekoladowe ciasto bardzo dobrze czuje się w towarzystwie miękkich, lekko kwaskowatych wiśni. Połączenie idealne.



Do garnka wlej wodę, dodaj masło oraz podzieloną na mniejsze kawałki czekoladę. Podgrzewaj na małej mocy płyty grzewczej, mieszając, aż do uzyskania gładkiej masy. Pozostaw do przestudzenia.



Do miski wsyp mąkę, kakao, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną oraz cukier. Całość wymieszaj. Dodaj jajka roztrzepane z jogurtem naturalnym i olejem. Ciasto delikatnie wymieszaj za pomocą łyżki. Stopniowo dodawaj masę czekoladową.



Okrągłą formę (o średnicy 22 cm) wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto wlej do przygotowanej formy. Na wierzchu ciasta ułóż wiśnie. Ciasto piecz w piekarniku nagrzanym do 160 stopni przez około 60 minut.



Po upieczeniu pozostaw ciasto do przestudzenia, wyjmij z tortownicy na metalową kratkę.