

# Ciasto czekoladowe



# Opis wskazówki

Do ciasta czekoladowego warto dodać odrobinę kawy - wzmocni ona smak czekolady.

Ciasto czekoladowe: 6 jajek 1 szklanka cukru 3/4 tabliczki gorzkiej czekolady 1 łyżeczka kawy rozpuszczalnej 3/4 szklanki mąki pszennej 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej 2 łyżeczki proszku do pieczenia Czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej, dodajemy kawę i mieszamy do rozpuszczenia, lekko studzimy. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy cukier i ubijamy, aż się rozpuści. Dodajemy żółtka i czekoladę, dokładnie mieszamy. Wsypujemy mąki przesiane z proszkiem do pieczenia, mieszamy. Pieczemy w temp. 170 st ok 35-45 min Takie ciasto najlepsze jest z kremem bananowym ;-)