

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 przyrządzenia:

1. Ubijamy na puch: 6 jaj 7 dużych łyżeczek cukru 1 cukier waniliowy
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. Piec 45 minut w temp. 180 C, przekroić na połowę (porcja na dużą tortownicę) Masa: Do wysokiego naczynia wlewamy 1 zimnej śmietany 18%, 1 szklanki zimnego mleka ubijając dodajemy 2 torebki śnieżki. Następnie dodajemy 1 op. sernika na zimno . Ubijamy aż masa zgęstnieje przekładamy biszkopt.

