

Comber Sarni

Przepis dodany przez użytkownika russet

Czyli po prostu ciasto czekoladowe z orzechami :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 1/4 kg
- jajka - 6 szt.
- cukier puder - 1 szkl.
- czekolada w proszku - 1/2 szkl.
- mąka ziemniaczana - 5 łyżeczka(i)
- mąka pszenna - 1 szkl.
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka(i)
- orzechy włoskie - 1/2 szkl.
- migdały - 1/2 szkl.
- LUKIER: cukier puder - 1/2 szkl.
- kakao - 5 łyżeczka(i)
- koniak - 1 łyżka(i)
- olejek rumowy - 1 kropla
- woda - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Masło z cukrem dobrze ucierać, dodając stopniowo żółtka, aż do uzyskania puszystej masy. Ubić białka na sztywną pianę. Do przesianej mąki pszennej dodać czekoladę w proszku, mąkę ziemniaczaną, proszek do pieczenia oraz orzechy i migdały drobno posiekane. Masę połączyć delikatnie z pianą dodając mąkę z dodatkami. Całość wymieszać do uzyskania jednolitej masy. Ciasto wyłożyć do formy wysmarowanej masłem i posypanej mąką. Piec w temp. ok. 140-160°C przez ok 40-50min. Ochłodzić w formie 10-15min, posmarować lukrem.

Lukier: cukier puder z dodatkami zalać wrzątkiem, dokładnie wymieszać.