

Walentynkowe ciasto kakaowe

Przepis dodany przez użytkownika ds



Nie tylko na Walentynki, ale i na inne okazje mocno kakaowy torcik.

Czas przygotowania: 1 godzina
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- Mleko skondensowane kakaowe - 1 puszka(i)
- Mąka pszenna - 1,5 szkl.
- Jajka - 2 szt.
- Cukier kryształ - 1 szkl.
- Śmietana kwaśna - 200 g
- Soda - 1 łyżeczka(i)
- Olejek waniliowy i migdałowy - po 3 krople
- Masło zwykłe - 1 kostka(i)

Przydatne akcesoria:

Mikser, misa, forma do pieczenia

Etapy przyrządzania:

1.



Jajka ubić z cukrem, dodać wszystkie składniki płynne w tym pół puszki mleka kakaowego. Kiedy wszystko ładnie się połączy dodajemy mąkę i sodę. Dokładnie mieszamy i wylewamy ciasto do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika na około 40 min. Pieczemy w 180 st.

2.



Miękkie masło ucieramy mikserem aż będzie białe. Wlewamy pozostałą część mleka i mieszamy do momentu, aż masa będzie jednolita. Zwykle wystarcza kilka minut.

3.



Upieczone i ostudzone ciasto dzielimy na pół i przekładamy powstałą masą. Ciasto dekorujemy wg uznania.

Jak podawać?

Pełna dowolność co do wyglądu i okazji

Uwagi:

Ciasto po przekrojeniu dobrze jest nasączyć np ponczem z kawy i alkoholu.

