

Czekoladowe ciasto z polewą

Czekoladowe ciasto z polewą zadowoli najbardziej wybrednych gości. Jego głównymi składnikami są: mąka tortowa, cztery jajka, maślanka i czekolada deserowa. Polewa jest własnej roboty.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

45 minut

LICZBA PORCJI:

16 kawałków

SKŁADNIKI:

200 g miękkiego masła

400 g cukru

4 jajka

2 łyżeczki esencji waniliowej

280 g mąki tortowej

po 1 łyżeczce sody oczyszczonej i soli

200 ml maślanki

90 g czekolady deserowej, roztopionej

POLEWA

30 g kakao

1/3 szklanki mleka

100 g masła, pokrojonego
1 łyżeczka esencji waniliowej
430 g cukru pudru

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć w misce masło z cukrem. Wbijać jajka, po jednym. Za każdym razem ucierać masę. Dodać esencję waniliową, mąkę, sodę i sól. Wlać maślanekę i czekoladę. Zmiksować ciasto.

2) Przełożyć je do natłuszczonej formy o wymiarach 38 x 25 cm. Piec 25 minut w temperaturze 180°C. Ostudzić na metalowej kratce.

3) Przygotować polewę: połączyć w rondelku mleko i kakao. Doprowadzić do wrzenia, cały czas mieszając. Zdjąć z ognia. Dodać masło oraz esencję waniliową i mieszać, aż masło się rozpuści. Wsypać cukier puder, wymieszać. Rozsmarować polewę na cieście.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 kawałek zawiera: 478 kcal, 21 g tłuszczów (w tym 13 g NKT), 99 mg cholesterolu, 383 mg sodu, 71 g węglowodanów, 1 g błonnika, 5 g białka