

Mud cake – klasyczne ciasto czekoladowe

To ciasto z południa Stanów Zjednoczonych przypomina podobno błotniste brzegi rzeki Mississippi, stąd jego nazwa (po angielsku mud znaczy błoto).

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

80 minut

LICZBA PORCJI:

12

SKŁADNIKI:

270 g brązowego cukru
375 ml mocnej czarnej kawy
250 g masła
200 g posiekanej ciemnej czekolady
2 jaja
280 g mąki
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
30 g gorzkiego kakao w proszku

POLEWA:

125 ml śmietany kremówki

250 g posiekanej ciemnej czekolady

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozgrzać piekarnik do temperatury 150°C. Formę do ciast o średnicy 23 cm wysmarować tłuszczem i wyłożyć papierem do pieczenia lub pergaminem.

2) Wymieszać w garnku cukier, kawę, czekoladę oraz masło i podgrzać do letniej temperatury, stale mieszając. Cukier powinien całkowicie się rozpuścić, a masa nie może się zagotować. Przełożyć masę do miski i odstawić na 30 minut do wystygnięcia.

3) Wsypać mąkę oraz kakao do drugiej miski. Dodać jaja do schłodzonej masy czekoladowej i dobrze wymieszać. Wsypać mieszankę mąki oraz kakao i znowu dobrze wymieszać.

4) Wlać masę do formy i piec około godziny. Wbić szpikulec lub nóż w środek. Jeżeli na ostrzu nie zostaje dużo wilgotnych drobinek, jest już gotowe. Zaraz po wyjęciu z piekarnika środek ciasta tego typu może być dość wilgotny, jednak po pewnym czasie stężeje. Przed wyjęciem z formy należy schłodzić ciasto.

5) Podgrzać śmietankę w małym rondlu na niewielkim ogniu. Włożyć czekoladę do żaroodpornej miski i zalać gorącą śmietanką. Mieszać wolno, aż powstanie gładka aksamitna masa. Odstawić na 20–30 minut. Delikatnie rozsmarować masę na wierzchu oraz bokach ciasta, pozostawić na 10 minut, by stężała. Ciasto można udekorować świeżymi owocami i podawać z bitą śmietaną.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 185 kcal, 3 g białka, 10 g tłuszczów, 20 g węglowodanów

Źródło zdjęcia: Adobe Stock