Ciasto mocno czekoladowe



Kto lubi czekoladę? Osobiście uwielbiam mleczną. Moja córka natomiast preferuje gorzką, najlepiej *Jedyną* Wedla. Z prezentowanego poniżej ciasta, upodobała sobie polewę, czyli połączenie śmietanki z gorzką czekoladą. A samo ciasto jest aksamitne w smaku i konsystencji, niemalże kremowe, nie zawiera sypkiego kakao, ani proszku do pieczenia. Jest słodkie i ciężkie, choć nie tak jak brownies, z pewnością kaloryczne i bardzo mocno czekoladowe. Polecam na chłodne, jesienno-zimowe popołudnia, a także jako ciasto świąteczne.

Składniki:

- 100g mąki pszennej
- 200g masła (nie zastępujemy tutaj masła margaryną)
- 300g białego cukru
- 6 całych jajek (5 jeżeli są bardzo duże)
- 200g gorzkiej czekolady o zawartości kakao min. 60% (dwie tabliczki)
- 60g orzechów włoskich
- na polewę: 1 szklanka śmietanki 30%
- na polewę: 200g gorzkiej czekolady o zawartości kakao min. 60% (dwie tabliczki)

Wykonanie:

1. Masło roztapiamy w mikrofalówce lub w rondelku i odstawiamy do przestygnięcia.

2. Dwie tabliczki czekolady łamiemy na kawałki i rozpuszczamy w kąpieli wodnej (do garnuszka wlewamy wodę, do niej wstawiamy miseczkę (najlepiej metalową), do miseczki wrzucamy czekoladę), całość stawiamy na gazie. Kiedy się roztopi, odstawiamy do przestygnięcia.

3. Jajka w całości ucieramy mikserem, a kiedy się zmieszają, wsypujemy cukier. Ucieramy na szybkich obrotach do chwili, aż masa przybierze białawy kolor.

4. Stopniowo wsypujemy mąkę i ucieramy na wolniejszych obrotach miksera.

5. Dodajemy roztopioną czekoladę, nadal ucierając.

6. Wlewamy masło.

7. Orzechy siekamy lub mielimy (ja swoje potraktowałam blenderem na miazgę) i wrzucamy do masy.

8. Blaszkę o wymiarach 28cmx24cm wykładamy papierem do pieczenia, wlewamy ciasto.

9. Ciasto pieczemy w temperaturze ok. 200-220 stopni Celsjusza przez ok. 45-50 minut. Sprawdzamy patyczkiem. Po upieczeniu zostawiamy na chwilkę w piekarniku, po czym wyjmujemy i studzimy.

10. Śmietankę podgrzewamy w rondelku i wkruszamy do niej czekoladę (nie gotując). Mieszamy, aż czekolada się rozpuści, a masa zgęstnieje. Odstawiamy do ostygnięcia, od czasu do czasu mieszając.

11. Ciasto smarujemy polewą. Osobiście uważam, że ciasto to jest o wiele smaczniejsze na drugi dzień, niż od razu na świeżo :)

