Ciasto czekoladowe a'la comber



Miał być comber, ale po pierwsze nie mogłam znaleźć mojej foremki do combra, ani nie miałam w domu migdałów. Tak więc jest ciasto a'la comber i jest przepyszne. Lekkie, puszyste, z prawdziwą czekoladą. Córka krążyła wokół niego, kiedy stygło i nie mogła się doczekać kawałka. A jak już ukroiłam, to poszła połowa od razu. Tak więc polecam :) Przepis pochodzi z książki Dr.Oetker "Księga wypieków" (podaję go po moich modyfikacjach).

Składniki:

- 100g masła
- 150g cukru
- cukier wanilinowy (16g)
- szczypta soli
- 4 jajka (średniej wielkości)
- 100g gorzkiej czekolady (tabliczka)
- kilka kropli aromatu migdałowego do ciast
- 50g mąki pszennej
- 1 czubata łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 opakowanie budyniu czekoladowego
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

- 2 łyżki mleka
- dodatkowo 100g gorzkiej czekolady do polania ciasta (u mnie JEDYNA Wedla)

Wykonanie:

1. Miękkie masło ucieramy mikserem na szybkich obrotach na puszystą masę. Stopniowo wsypujemy wymieszane cukry, dodajemy aromat i szczyptę soli.

2. Wbijamy po jednym jajku i ucieramy każde przynajmniej pół minuty.

3. Tabliczkę czekolady ścieramy na tarce o małych oczkach i dodajemy do masy.

4. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia i z proszkiem budyniowym. Dodajemy stopniowo po łyżce na zmianę z mlekiem i ucieramy na wolnych obrotach. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany.

5. Foremkę (ok. 26cm x 12cm – u mnie szklana) natłuszczamy masłem i wysypujemy mąką pszenną. Wlewamy ciasto. Pieczemy w temperaturze 180-200 stopni Celsjusza przez około 50-60 minut. Po upieczeniu zostawiamy na 10 minut w piekarniku.

6. Ciasto wyjmujemy i odstawiamy na chwilę. Kiedy trochę przestygnie, wyjmujemy delikatnie z foremki.

7. Tabliczkę czekolady roztapiamy w kąpieli wodnej i gorącą polewamy ciasto. Kroimy, kiedy czekolada zastygnie (u nas się nie udało doczekać do tej chwili ;)).


Kulinarnie