





Ciasto czekoladowe

 Maria Kawa

Polecane na: [ciasta](#)

Warto wiedzieć:

 70 min

 20 porcji

Składniki:

Mąka - 4 szklanka

Jajka - 6 szt.

Dżem brzoskwiniowy Alce Nero - 1 słoik

Soda - 2 łyżeczka

Kakao Alce Nero - 2 łyżka

Mleko - 2 szklanka

Cukier - 2 szklanka

Margaryna - 1 kostka

Śmietana 30% - 100 ml

Czekolada Alce Nero - 100 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukier, mąkę, kakao, sodę wsypujemy do dużej miski i mieszamy.

KROK 2: Dodajemy mleko, jajka, dżem, rozpuszczoną i ostudzoną margarynę i mieszamy. Całość przelewamy do dużej blachy. Pieczemy w temperaturze 170 stopni C - 45 min lub do suchego patyczka.

KROK 3: Po upieczeniu polewamy polewą zrobioną z czekolady rozpuszczonej w gorącej śmietance.

Smacznego