Czekoladowe ciasto - Błoto Mississippi -

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

70 min

12 porcji

Składniki:

- czekolada gorzka - 300 g
- masło - 200 g
- cukier trzcinowy - 200 g
- kakao - 50 g
- jogurt - 100 ml
- olej - 1 łyżka
- jaja - 3 szt.
- śmietanka słodka 30% - 50 ml
- soda - 3/4 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- espresso - 30 ml
- mąka - 250 g
- woda - 150 ml

Dodatkowe info:

Ciasto jest mocno czekoladowe, mokre w środku. Pyszne. Dodatek według upodobań: waniliowe lody, konfitura wiśniowa.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować tortownicę 20 cm wyłożyć papierem i wysmarować tłuszczem, papier na rancie koniecznie musi wystawać ponad formę, ciasto rośnie a to zapobiegnie wylaniu się ciasta podczas pieczenia.

KROK 2: Masło, wodę, espresso oraz 200 gram połamanej na kawałki gorzkiej czekolady umieszczamy w rondelku - podgrzewany aż składniki połączą się w gęsty sos. Odstawiamy do wystudzenia.

KROK 3: Do miski przesiać mąkę z kakao, proszkiem do pieczenia i sodą. Do drugiego naczynia wybić jaja, dodać jogurt i olej, wymieszać. Przelać do miski z suchymi składnikami, mieszając trzepaczką wlewać wcześniej rozpuszczoną czekoladę z masłem i wodą. Kiedy ciasto się połączy

przelać do formy i piec w 160 stopniach przez 80 minut (ja piekłam dłużej o 10 minut, ponieważ po wbiciu patyczka w środek zdecydowałam, że jeszcze potrzebuje 10 minut).

KROK 4: Ciasto wyjąć, przenieść na kratkę do ostudzenia. Wystudzone obłożyć polewą przygotowaną następująco :
50 ml. śmietanki 30% zagotować. Do gorącej dodać posiekaną czekoladę i mieszać (jeśli polewa nie jest zbyt kremowa dodajemy jeszcze 2 łyżki gorącej śmietanki. Dolanie pozwoliło uzyskać kremową konsystencję, łatwo rozprowadzającą się po powierzchni ciasta).