# Czekoladowe ciasto ze śliwkami

Bożena1960

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

60 min

15 porcji

## Składniki:

ciasto: -
mleko - 160 ml
margaryna - 150 g
mąka pszenna - 180 - 200 g
cukier drobny - 3/4 szklanka
cukier waniliowy - 3 łyżeczka
kakao ciemne - 3 łyżka
jajka - 1 szt.
czekolada deserowa - 50 g
soda oczyszczona lub proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
Dodatkowo: -
śliwki (u mnie mrożone) - 300 g
polewa czekoladowa: -
czekolada - 150 g
śmietanka 30 % - 150 ml

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* W rondelku o grubym dnie podgrzewamy mleko, dodajemy cukier, cukier waniliowy, połamaną na kawałki czekoladę, margarynę oraz kakao. Podgrzewamy do rozpuszczenia i połączenia składników. Masę odstawiamy do wystudzenia. Po wystudzeniu dodajemy jajko i mieszamy. Mąkę razem z sodą oczyszczoną przesiewamy do wystudzonej masy czekoladowej. Po dokładnym wymieszaniu masę przekładamy do niedużej blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Na cieście rozkładamy śliwki skórka do dołu. Wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy około 50 - 60 minut, a najlepiej do suchego patyczka.
W kąpieli wodnej rozpuszczamy czekolade, dodajemy mleko lub śmietanę. Mieszamy do całkowitego rozpuszczenia i połączenia składników.
Ciasto po upieczeniu i wystudzeniu polać polewą czekoladową.
Smacznego.