

Ciasto czekoladowe (Karim Bourgi)

Ingrédients

- 110g masła o konsystencji pomady
- 2g soli
- 100g ótek jaj (około 6 ótek)
- 200g cukru pudru
- 60g mietany 25%
- 100g proszku z orzechów laskowych
- 125g gorzkiej czekolady 70% kakao (jeśli jej nie masz, użyj czekolady Valrhona o 66% kakao)
- 100g maki T55
- 25g kakao w proszku bez cukru
- 150g białek jaj
- 35g cukru pudru
- 80g czekoladowych kaw (po owa Caraïbes, po owa Dulcey)

Préparation

1. Kontynuujemy serię prostych przepisów udostępnianych przez mistrzów cukiernictwa w tym okresie izolacji!
2. Dziś to czekoladowe ciasto Karima Bourgi, ciasto dobrze czekoladowe, ale równie twilgotne (z chrupiącymi skórkami), gęste i przede wszystkim pyszne!
3. Jest bardzo prosty i szybki do przygotowania :-). Proszek z orzechów laskowych nadaje mu smak czekoladowo-orzechowy, ale zawsze można go zastąpić mielonymi migdałami, wiórkami kokosowymi (lub innymi) w razie potrzeby!
4. Wymieszaj masło o konsystencji pomady z solą, ótkami jaj i cukrem pudrem.
5. Dodaj następnie mietany, proszek z orzechów laskowych, roztopioną czekoladę, maki i kakao w proszku.
6. Osobno, ubij białka jaj i usztywnij je cukrem.
7. Wyjmij ich niewielką część i dodaj energicznie do uprzedniego ciasta.
8. Następnie delikatnie dodaj resztę, a na koniec czekoladowe kawki.
9. Wlej ciasto do formy na babkę i wstaw do piekarnika nagrzanego do 150°C na około 1h20 (sprawdź przy pomocy noża czy ciasto jest gotowe po 1h10 pieczenia).
10. Pozwól mu trochę wystygnąć, następnie wyjmij z formy i delektuj się!