

# Odwrócone ciasto czekoladowo-pomara czowe

## Ingrédients

- 2 pomara cze
- 400g wody
- 200g cukru
- 90g mas a w temperaturze pokojowej
- 120g cukru
- 3 jajka
- 50g soku pomara czowego
- 100g czekolady
- 170g m ki
- 4g proszku do pieczenia
- 65g mietany kremówki

## Préparation

1. Chcia em bardzo zrobi łciasto czekoladowe z czerwonymi pomara czami, niestety pomara cze, które kupi em, okaza y si łby łzwyk ymi pomara czami!
2. Nic nie szkodzi, czeko-pomara cza te łjest bardzo smaczna, wi c oto bardzo prosty przepis, który zachwyci, je li lubisz to po czenie Sk adniki:U y em czekolady Caraïbes od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU daje 20% zni ki na ca y sklep (link partnerski).
3. Czas przygotowania: 15 minut Czas pieczenia: 20 + 30 minut Dla ciasta o rednicy 26 cm | 8 osób:  
Sk adniki: 2 pomara cze wody cukru mas a w temperaturze pokojowej cukru Skórka z jednej pomara czy 3 jajka soku pomara czowego czekolady m ki proszku do pieczenia mietany kremówki Przepis:  
Doprowad łwod łi cukier do wrzenia.
4. Pokrój pomara cze na plasterki o grubo ci pó łcentymetra.
5. Umie łplasterki w syropie i gotuj je przez 20 minut na ma ym ogniu.
6. Nast pnie odced łje, osusz za pomoc łr cznika papierowego i zostaw do ostygni cia.
7. Rozpu łczekolad .
8. Wymieszaj mas o w temperaturze pokojowej z cukrem i skórka .
9. Dodawaj jajka jedno po drugim, ubijaj c po ka dym dodaniu.
10. Dodaj sok pomara czowy, a potem roztopion łczekolad .
11. Nast pnie dodaj przesian łm k łi proszek do pieczenia, a potem mietan łkremówk .
12. Nasmaruj mas em tortownic ło rednicy 26 cm, a na spodzie umie łkr ek papieru do pieczenia, aby u atwi łwyj cie ciasta.
13. Nasmaruj papier do pieczenia mas em, a nast pnie posyp cukrem ca łpowierzchni łtortownicy.
14. U ó łplasterki pomara czy, a nast pnie wylej ciasto.
15. W ó łdo nagrzanego piekarnika o temperaturze 180°C na 30 minut (ko cówka no a musi wychodzi sucha).
16. Od razu wyjmij z formy, a nast pnie zostaw do ostygni cia zanim b dziesz si łdelektowa !