

Czekoladowe ciasto z bez .

Ingrédients

- 120g czekolady gorzkiej
- 120g mas a
- 1 szczypta soli
- 2 jajka
- 2 ó tka
- 80g cukru
- 25g Syropu klonowego
- 150g m ki
- 7g proszku do pieczenia
- 2 bia ka
- 50g cukru
- 60g cukru pudru

Préparation

1. Przyszęd łczas, aby wyj łpledy, ciep e napoje i oczywi cie ciasta czekoladowe!
2. Oto bardzo prosty, ale pyszny przepis, szybki do przygotowania, mi kki ciasto czekoladowe pokryte jednocz nie chrupi c łi rozp ywaj c łsi łbez ł Sk adniki: U y am syropu klonowego Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zni ki na ca ej stronie (nieafiliowany).
3. U y am czekolady Caraïbes i kakao w proszku z Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% Zni ki na ca ej stronie (afiliowany).
4. Sprz t:Okr g 18 cm Czas przygotowania: 25 minut + 45 minut pieczenia Na ciasto o rednicy 18 cm: Mi kki biszkopt: czekolady gorzkiej mas a 1 szczypta soli 2 jajka 2 ó tka cukru Syropu klonowego m ki proszku do pieczenia Roztop czekolad łz mas em.
5. Ubite jajka, ó tka, cukier i syrop klonowy.
6. Dodaj roztopion łczekolad łi mas o.
7. Dodaj m k , sól i proszek do pieczenia.
8. Wylej ciasto do swojej nat uszczonej formy/okr gu.
9. Piec 20 minut w 170°C, w mi dzyczasie przygotuj bez ł(musi by łgotowa na koniec 20 minut pieczenia).
10. Beza: 2 bia ka cukru cukru pudru Opcjonalnie: troch łkakao w proszku B dziesz mie łtroch łza du o bezy, mo esz upiec reszt łosobno na arkuszu papieru do pieczenia.
11. Ubij bia ka, dodaj c stopniowo wymieszane cukry.
12. Kontynuuj ubijanie, a łuzyskas łg adk łi b yszcz c łbez .
13. Rozprowad łbez łna cie cie od razu po wyj ciu z piekarnika, posyp troch łkakao i delikatnie wymieszaj no em.
14. Ponownie piec przez oko o 20 minut w 150°C.
15. Beza powinna by łdobrze upieczona z zewn trz po wyj ciu z piekarnika.
16. Pozwól ostygn , a nast pnie wyjmij z formy i ciesz si !