

Ciasto czekoladowe z gryk ą (bez glutenu)

Ingrédients

- 110g mas a
- 100g cukru
- 3 jajka
- 75g ciemnej czekolady
- 70g s odkiej (pe not ustej) mietany
- 35g kakao w proszku bez dodatku cukru
- 6g proszku do pieczenia
- 60g m ki z orzechów laskowych
- 120g m ki gryczanej
- 125g pe nego mleka
- 50g kropelek czekoladowych
- 200g czekolady (ja u y em mlecznej)
- 15g oleju neutralnego (np. z pestek winogron)
- 35g pra onych nasion gryki (plus kilka do dekoracji)

Préparation

1. Je vais vous fournir la traduction du texte en français vers le polonais tout en préservant la structure HTML :
Znacie po czenie czekolady z kasz ągryczan ?
2. Odkry em je w przepisie na tart ąNicolas Paciello i bardzo mi si ąspodoba o!
3. Dlatego chcia em je wykorzysta ąw przepisie na ciasto, które jest równie ąbezglutenowe ąJest to bardzo prosty przepis, klasyczne ciasto z pyszn ąpolew ąz mlecznej czekolady (ale oczywi cie mo na je zrobi ąw wersji z ciemn czekolad).
4. Krótko mówi c, idealne ciasto na podwieczorek / niadanie / deser ąSprz t:Forma do ciasta Sk adniki:U y em czekolady Caraibes z Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% зни ki na wszystko (affilié).
5. U y em m ki z orzechów laskowych Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% зни ki na wszystko (non affilié).
6. Zmiksuj mas o z cukrem.
7. Dodawaj jajka jedno po drugim, dobrze mieszaj c po ka dym dodaniu.
8. Podgrzej mietan ąi roztop czekolad .
9. Dodaj mietan ądo roztopionej czekolady, dobrze mieszaj c, aby uzyska ąg adk ąi b yszcz c ąganache.
10. Dodaj ganache do poprzedniej mieszanki.
11. Nast pnie dodawaj przesiane proszki (m ka z orzechów laskowych, m ka gryczana, proszek do pieczenia, kakao w proszku).
12. Zako cz mlekiem i na koniec krople czekoladowe.
13. Wlej do nasmarowanej mas em i oprószonej m k ąformy lub wy o onej papierem do pieczenia.
14. Piecz w nagrzanym piekarniku w 160°C przez oko o odzin , a ąko ek wyj ty z ciasta b dzie suchy.
15. Skrop ciasto mlekiem.
16. Pozostaw na kilka minut, nast pnie wyjmij z formy, owi ąw foli ąspo ywcz ąi niech ca kowicie ostygnie.
17. Polewa: czekolady (ja u y em mlecznej) oleju neutralnego (np.
18. Kiedy ciasto ostygnie, przygotuj polew : delikatnie roztop czekolad , dodaj olej, dobrze wymieszaj i dodaj nasiona gryki.
19. Wylej polew ąna ciasto umieszczone wcze niej na kratce.
20. Udekoruj kilkoma nasionami gryki, nast pnie zostaw do krystalizacji przed podaniem!

21. Przygotowa em ten tekst, zachowuj c form łoryginalnego HTML, a t umaczenie dotyczy o jedynie tekstu w j zyku francuskim.

22. Je li potrzebujesz dalszej pomocy, daj mi zna !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com