

Izaura



Autor: **MEG110278**
Przepisów: **173** Ocena: **4946**

> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- Czekoladowe ciasto :
 - 1 kostka masła , 3 łyżki kakao , 1 szkl cukru , 1 op cukru waniliowego
 - 5 łyżek wody , 5 jaj , 1 laska wanilii
 - 1 i 1/2 szkl mąki , 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- Masa serowa :
 - ok 60 dkg sera (ja użyłam sera z wiaderka)
 - 4 jaja , 1 szkl cukru , 1 op cukru waniliowego
 - ok 100 g masła , 100 g wiórków kokosowych
- Polewa :
 - 2 łyżki masła , 2 łyżki kakao , 2 łyżki cukru i 2 łyżki wody

Sposób przygotowania:

1 Masa czekoladowa :

W garnku roztopić masło dodać cukier, cukier waniliowy i ziarenka z laski waniliowej, kakao, dolać wodę. Zagotować na małym ogniu. Po lekkim przestudzeniu dodać żółtka i zmiksować ok 5-7 min na gładką masę wtłaczając dużo powietrza. Następnie dodać przesianą mąkę i proszek do pieczenia.. Masa będzie dość gęsta, ale tak ma być. Na koniec połączyć z ubitą wcześniej pianą z białek. Wymieszać wszystko drewnianą łyżką. Przełożyć do dużej, prostokątnej formy wysmarowanej tłuszczem i obsypaną bułką tartą lub wyłożonej papierem do pieczenia.



- 2 Masa serowa :
Żółtka utrzeć z cukrem i masłem. Dodać ser i wiórki kokosowe. Następnie połączyć z wcześniej ubitą pianą z białek. Wymieszać drewnianą łyżką.

Wykładać ser na ciasto dużymi porcjami w lekkich odstępach, aby czekoladowe ciasto mogło wyrosnąć formując "poduchy".

Wstawić do rozgrzanego piekarnika (170) i piec ok 1 godz.
Sprawdzić patyczkiem. Najlepiej, kiedy ciasto nie jest przesuszone.
Po ostygnięciu i pokrojeniu powinno być delikatnie wilgotne.

- 3 Polewa :
W rondelku roztopić masło, cukier, kakao i wodę. Można dodać kilka kropel soku z cytryny aby polewa była błyszcząca.
Jeszcze gorącą poleć ciasto (mazańce) i posypać wiórkami.

SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: