

CIASTO CZEKOLADOWE DZIEŃ I NOC

SKŁADNIKI:

CIASTO CZEKOLADOWE

- 260 g mąki tortowej
- 160 g kakao
- 1 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 szklanka maślanek/ kefiru o temperaturze pokojowej
- 1/2 szklanki oleju np. rzepakowego
- 2 duże jajka o temperaturze pokojowej
- 1 1/4 szklanki cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1 szklanka zaparzonej gorącej kawy (bez fusów)

KREM CZEKOLADOWY

- 600 ml śmietanki kremówki 30%
- 3 łyżki cukru pudru
- 150 g gorzkiej czekolady
- 200 g białej czekolady
- 3 łyżeczki żelatyny
- 1/3 szklanki wody

PRZYGOTOWANIE:

1 szklanka = 250 ml.

Formę o wymiarach 24 x 24 cm lub nieco większą wykładamy papierem do pieczenia.

Wszystkie składniki oprócz kawy powinny być w temp. pokojowej. Mąkę razem z kakao, sodą oczyszczoną i proszkiem przesiewamy do miseczki. Do dużej miski wlewamy maślanek,

olej oraz dodajemy jajka, cukier i cukier waniliowy. Dokładnie mieszamy mikserem na niskich obrotach lub rózgą kuchenną. Następnie dodajemy przesiane składniki i mieszamy tylko do połączenia rózgą kuchenną. Na koniec w kilku porcjach wlewamy gorącą kawę i mieszamy. Ciasto wykładamy do formy i pieczemy w temp. 170°C przez około 40-45 minut do tzw. suchego patyczka. Gotowe zostawiamy do wystudzenia. Lekko ścinamy wierzch ciasta i rozdrabniamy palcami (posłuży nam do obsypania wierzchu), następnie przekrajamy na dwie części.

Żelatynę zalewamy wodą i zostawiamy do napęcznienia. Następnie przez chwilę podgrzewamy w mikrofalach i zostawiamy do wystudzenia. Czekolady (każdą oddzielnie) rozpuszczamy w miseczce nad rondelkiem z gotującą się wodą. Odstawiamy do wystudzenia. Śmietankę ubijamy na sztywną masę, pod koniec miksowania dodajemy przesiany cukier puder oraz niewielkim strumieniem wlewamy ostudzoną żelatynę wprost pod widełki miksera. Ubitą śmietankę dzielimy na dwie części. Dodajemy po 2 łyżki do roztopionej białej i ciemnej czekolady i szybko mieszamy najlepiej trzepaczką. Następnie pozostałe części śmietanki mieszamy dokładnie trzepaczką z białą i ciemną czekoladą, aby powstały dwa kremy. Wykładamy ciemną część na przekrojony blat ciasta, przykrywamy kolejnym i następnie krem z białej czekolady. Oprószamy wierzch pokruszonym ciastem. Wkładamy na kilka godzin do lodówki.