

# Ciasto czekoladowe bez cukru

Wilgotny i puszysty. Dodatek cukru brzozonego sprawia, że jest zdecydowanie mniej kaloryczny.

ok. 10 - 12 porcji  średni  40 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

250 g masła  
1 opak. Cukru brzozonego -  
Ksylitolu z Finlandii Dr. Oetkera  
125 ml wody  
4 łyżki kakao  
3 szt. jajek  
1 łyżeczka Proszku do pieczenia  
30 g Dr. Oetkera  
1 łyżeczka Sody oczyszczonej Dr.  
Oetkera  
300 g mąki

### Polewa:

100 g czekolady gorzkiej lub  
deserowej  
40 g masła

### Do dekoracji:

100 g malin  
100 g borówek amerykańskich  
250 ml śmietanki 30% tł.  
(schłodzonej)

## 1 Sposób przygotowania:

[Formę keksówkę 30 cm](#) wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej do temp. 180°C.

Do miski przesiej mąkę, dodaj proszek do pieczenia oraz sodę i wymieszaj. W rondelku rozpuść masło z ksylitolem, wodą i kakao, odstaw do przestudzenia. Następnie dodawaj na zmianę jajka i suche składniki miksując na wolnych obrotach miksera tylko do połączenia się składników.

## 2 Pieczenie:

Gotową masę wyłóż do przygotowanej wcześniej formy. Wstaw do piekarnika i piecz do suchego patyczka.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.**

**Czas pieczenia: ok. 40 - 50 min.**



**3 Polewa:**

Masło i czekoladę umieść w rondelku i podgrzewaj na niewielkiej mocy palnika aż do rozpuszczenia, delikatnie mieszając aby składniki się połączyły. Odstaw do przestudzenia i lekkiego zgęstnienia, a następnie polej murzynka.

**4 Dekorowanie:**

Owoce przebierz i umyj. Dobrze schłodzoną śmietankę ubij na sztywno na najwyższych obrotach miksera. Kawałki ciasta udekoruj przygotowaną śmietanką i owocami.

