

Ciasto z białą czekoladą i jagodami

Wyśmienite ciasto z dodatkiem aromatycznej wanilii Bourbon

ok. 12 porcji  łatwy  20 Min.



Składniki:

Ciasto:

200 g czekolady białej
100 g masła
4 szt. jajek
150 g cukru
2 łyżeczki Ekstraktu naturalnego
Wanilia Bourbon z Madagaskaru
Dr. Oetkera
250 g mąki
2 łyżeczki Proszku do pieczenia
30 g Dr. Oetkera
1 szczypta soli
100 g jagód mrożonych

1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzej do 170°C. Tortownicę o śr. 24 cm wysmaruj masłem. Dno wyłóż papierem do pieczenia.

- 2 W garnku na małym ogniu rozpuść czekoladę z masłem. Odstaw do przestygnięcia. Ubij jajka z cukrem, dodaj ekstrakt, wymieszaj. Ciągłe ubijając, cienkim strumieniem wlej do masy przestudzoną czekoladę z masłem. Dalej miksując, partiami dodaj mąkę, a następnie proszek do pieczenia i sól. Na koniec dodaj zamrożone jagody i delikatnie wymieszaj łyżką.

3 Pieczenie:

Ciasto przelej do formy i wstaw do piekarnika. Piecz do tzw. suchego patyczka. Upieczone ciasto odstaw do wystudzenia.

Piekarnik elektryczny: 170 °C
Czas pieczenia: ok. 45 - 50 min.



Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Ekstraktu z wanilii Bourbon możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy lub ziarenek z 1 [Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera](#).

