


Czekoladowy przekładaniec

Delikatne ciasto czekoladowe z masą śmietanową Dr. Oetkera

o 12 - 15 porcji

 średnie

 up to 40 Min.



Składniki:

Ciasto:

1 opak. Ciasta czekoladowego
XXL Dr. Oetkera
4 szt. jajek
200 g masła (roztopionego i
wystudzonego)
200 ml wody

Masa:

1 opak. Masy śmietanowej smak
śmietankowy Dr. Oetkera
500 ml śmietanki 30% tł.

Do dekoracji:

1 opak. Polewy gotowej
deserowej Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Formę prostokątną o wym. 40 x 14 cm wyłóż papierem do pieczenia. Zawartość torebki wsyp do miski, dodaj jajka, tłuszcz i wodę. Całość miksuj na najwyższych obrotach ok. 3 min do uzyskania gładkiej, jednolitej konsystencji. Przygotowane ciasto nałóż do wyłożonej papierem do pieczenia formy.

2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

Piekarnik gazowy: 180 °C

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.

Czas pieczenia: o 60 min.

Wystudzone ciasto przekrój ostrym nożem na trzy warstwy.



Polewę rozpuść w kąpieli wodnej, wylej na papier do pieczenia i wystudź. Następnie zetrzyj polewę na tarce o grubych oczkach. 500 ml mocno schłodzonej śmietanki 30% tł. ubij mikserem. Pod koniec ubijania zawartość torebki z masą śmietanową wsyp do śmietanki i delikatnie wymieszaj mikserem na najniższych obrotach. Gotową masą przełóż warstwy ciasta.

3 Dekorowanie:

Wierzch i boki posmaruj masą, posyp startą polewą deserową. Do czasu podania przechowuj w lodówce.

