

# Torte di Cioccolato e mandorle

Ciasto w stylu "brownie", idealne dla miłośników czekolady i pralinek

o 12 porcji  średnie  40 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

200 g masła  
200 g czekolady gorzkiej  
200 g cukru  
3 szt. jajek  
200 g migdałów (zmielonych)  
1 płaska łyżeczka Proszku do pieczenia 15 g Dr. Oetkera

### Do dekoracji:

1 opak. Polewy gotowej białej Dr. Oetkera  
40 g migdałów (obrane)

## 1 Sposób przygotowania:

Masło i czekoladę rozpuścić w rondelku, ostudzić. Jajka ubić z cukrem na puszystą masę (ok. 3-5 minut). Do jajek dodawać (mieszać już łyżką, a nie mikserem) stopniowo: migdały wymieszane z proszkiem do pieczenia, masło z czekoladą. Wszystko dokładnie wymieszać

Przebrać do formy o wymiarach 24 x 24 cm wyłożonej papierem do pieczenia.

## 2 Pieczenie:

Ciasto wstawić do piekarnika.

**Piekarnik gazowy: 160 °C**

**Piekarnik elektryczny: 160 °C**

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

**Czas pieczenia: o 45 min.**

### 3 Dekorowanie:

Polewę gotową białą zanurzyć w gorącej, ale nie wrzącej wodzie (temp. ok. 75°C) na ok. 5 minut, do momentu rozpuszczenia polewy. Można także podgrzać ją w kuchence mikrofalowej (torebkę umieścić pionowo w kuchence mikrofalowej, ustawionej na maksymalnie 360 W i podgrzewać przez ok. 1 minutę. Polewa jest gotowa do użycia, gdy jest płynna). Następnie chwytając przez ściereczkę, ugnieść kilkakrotnie, by wyrównać strukturę polewy. Odciać róg opakowania. Na wystudzone ciasto wyciskać kleksy z polewy. Udekorować obranymi migdałami.

recipe.tip.from.the..

- Ciasta nie należy piec dłużej, żeby się nie wysuszyło.