

Ciasto czekoladowe z nutą pomarańczy



czas przygotowania: **75 min**



poziom trudności: **średni**



Składniki

CIASTO:

- mąka pszenna - 250g
- cukier - 160g
- masło (miękkie) - 200g
- jogurt naturalny - 150g
- świeży sok pomarańczowy - 150ml
- skórka z pomarańczy - 1 szt.
- gorzka czekolada - 200g
- kakao Gellwe - 40g
- proszek do pieczenia Gellwe - 1 łyżeczka
- sól - szczypta

POLEWA:

- gorzka czekolada - 100g

DEKORACJA:

- Prażone plastry pomarańczy - kilka sztuk

Sposób przygotowania

- 1 W garnuszku podgrzej cukier, masło, sok z pomarańczy i czekoladę, mieszając do uzyskania gładkiej masy. Odstaw do przestudzenia.
- 2 W misce wymieszaj mąkę, kakao, proszek do pieczenia i sodę.
- 3 Dodaj jajka, jogurt oraz skórkę z pomarańczy, delikatnie wymieszaj.
- 4 Wlej przestudzoną masę czekoladową i wymieszaj do połączenia składników.
- 5 Przelej ciasto do formy wyłożonej papierem do pieczenia.
- 6 Piecz w 170–180°C przez ok. 50–60 minut, do suchego patyczka. Ostudź.
- 7 Czekoladę rozpuść i polej nią wystudzone ciasto.
- 8 Udekoruj prażonymi plasterkami pomarańczy.



Produkty Gellwe użyte w przepisie Ciasto czekoladowe z nutą pomarańczy



Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe – ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.

Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g



Proszek do pieczenia 30g

Proszek do pieczenia Gellwe. Gwarancja smaku, gwarancja jakości.

To pewnoś wypieku oraz niezbędny dodatek do pieczenia wszystkich ciast.

Puszyste i wyrośnięte ciasto to gwarancja jakości oraz wykorzystania najwyższej jakości surowców.

Podwójna porcja na 1kg mąki.

Opakowanie zawiera: 30g