Ciasto kakaowe z polewą czekoladową

czas przygotowania: **60 min**

poziom trudności: **łatwy**

Składniki

CIASTO:

mąka pszenna – 180 g
kakao extra ciemne Gellwe – 35 g
proszek do pieczenia Gellwe – 1 łyżeczka
jajka (rozmiar L) – 2 sztuki
jogurt naturalny – 120 g
mleko (ciepłe) – 80 ml
olej rzepakowy – 120 ml
cukier trzcinowy – 170 g

POLEWA:

czekolada biała – 100 g
śmietanka 30% – 80 ml
kolorowa posypka – do dekoracji

Sposób przygotowania

1. W jednej misce wymieszaj mąkę, kakao extra ciemne Gellwe oraz proszek do pieczenia Gellwe.
2. W drugiej misce wymieszaj jajka, jogurt naturalny, ciepłe mleko, olej rzepakowy oraz cukier trzcinowy.
3. Do mokrych składników przesiej suche i delikatnie wymieszaj szpatułką do uzyskania jednolitej masy.
4. Gotowe ciasto przełóż do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 40–45 minut, do tzw. suchego patyczka. Po upieczeniu wystudź na kratce.
5. Czekoladę z śmietanką podgrzej w mikrofalówce do rozpuszczenia i dokładnie wymieszaj. Polej przestudzone ciasto i posyp kolorową posypką.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Ciasto kakaowe z polewą czekoladową

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 pewność 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