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 plastrami 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 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