

III MIEJSCE

przygotowanie: OLIWIA POGONOWSKA

KLASA III D



CZEKOLADOWE UNIESIENIE

SKŁADNIKI:

250 dkg czerwonych ugotowanych buraków startych na tarce na dużych oczkach (dla leniwych ze słoiczka)

200 dkg czekolady deserowej lub mlecznej (można też pół na pół)

60 ml przegotowanej letniej wody (w opcji dla dorosłych tyle samo zaparzonej kawy)

200 dkg masła w temperaturze pokojowej

135 dkg mąki orkiszowej

3 łyżki kakao

1/4 łyżeczki soli

5 jaj w temperaturze pokojowej

250 dkg cukru trzcinowego



WYKONANIE:

Piekarnik nagrzać do 180 C, wkładając ciasto zmniejszyć temp do 160 C i piec 40 minut.

Rozpuszczamy czekoladę w kąpeli wodnej, dodajemy wodę/kawę ... mieszamy... dodajemy masło i odstawiamy do delikatnego ostygnięcia masy.

Mąkę łączymy z kakao i solą.

Białka oddzielamy od żółtek.

Białka ubijamy na sztywną pianę na małych obrotach dosypując partiami cukier.

Do ostudzonej masy czekoladowej dodajemy żółtka ... mieszamy ...dodajemy starte buraczki... mieszamy... dodajemy ubite białka(partiami delikatnie mieszając) na końcu dodajemy suche składniki (przesianą mąkę z kakao i solą) Połączone składniki przelewamy to tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia.

SMACZNEGO!!!