

Ciasto mocno czekoladowe

SKŁADNIKI:

- 350 g mąki pszennej
- 250 ml wody
- 40 g kakao
- 100 g gorzkiej czekolady
- 250 g cukru trzcinowego
- 50 ml oleju słonecznikowego
- 70 ml śmietanki kokosowej
- 5 g sody
- 5 ml octu
- odrobinę ekstraktu z wanilii
- szczypta soli

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Do przygotowanego naczynia wsypujemy mąkę (dobrze gdyby była przesiana), następnie kakao i sodę. Dodajemy szczyptę soli i 250 g cukru.
2. Całość mieszamy ze sobą do połączenia składników. Następnie dodajemy mokre składniki jak ocet, ekstrakt, wodę i olej.
3. Mieszamy suche składniki z mokrymi za pomocą miksera lub łyżki do ciasta.
4. Przekładamy ciasto do tortownicy o średnicy 20 cm wyłożonej papierem do pieczenia.
5. Piekarnik nastawiamy na temperaturę **170°C** i czekamy, aż się nagrzej. Ciasto pieczemy przez **ok 30 minut**.
6. Po tym czasie sprawdzamy patyczkiem do szaszłyków czy jest gotowe.
7. Ciasto wyjmujemy z piekarnika i studzimy.
8. W międzyczasie przygotowujemy czekoladową glazurę.
9. Roztapiamy tabliczkę gorzkiej czekolady nad kąpielą wodną.
10. Dodajemy śmietankę kokosową i mieszamy co jakiś czas do połączenia składników. W efekcie powstaje gładka polewa czekoladowa, którą przelewamy na wyciągnięte z formy ciasto.
11. Ciasto można udekorować również słodkimi owocami lub płatkami migdałów.

