

Ciasto czekoladowe z twarogiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 12

Czas pieczenia: 1 godzina

Przygotowanie :

Ciasto

Krok 1. Do miski wbić 3 jajka, dodać 1/2 szklanki cukru kryształu, 1 cukier waniliowy (16g). Wszystkie składniki wymieszać mikserem (ok. 3-5 minut).

Krok 2. Dodać 3/4 szklanki oleju i 3/4 szklanki mleka, chwilę zmiksować.

Krok 3. Wsypać do miski przesiane suche składniki: 1,5 szkl mąki, 4 łyżeczki ciemnego kakao, 3 łyżeczki budyniu waniliowego/lub mąki ziemniaczanej, 1 łyżkę proszku do pieczenia, wymieszać mikserem.

Krok 4. Ciasto czekoladowe przelać do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia.

Krok 5. 1/2 czekolady zetrzeć na tarce, posypać wierzch ciasta wiórkami czekolady.

Masa serowa

Krok 6. Do miski włożyć 500 g sera białego, wsypać 100 g cukru kryształu, wbić 2 jajka, wymieszać mikserem na gładką masę.

Krok 7. Masę twarogową nakładać łyżką na ciasto czekoladowe (zrobić kleksy po ok. 2 łyżki).

Krok 8. Ciasto włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec 1 godzinę w temperaturze 180 stopni.

