



Karleksmums

Składniki

Ciasto

- 140 g masła
- 300 g mąki Basia Tortowa Extra
- 4 łyżki gorzkiego kakao
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- Szczypta soli
- 2 jajka
- 180g drobnego cukru do wypieków
- 180ml mleka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- lub jedna mała torebka cukru waniliowego

Polewa

- 120 ml śmietanki kremówki 30%
- 3 łyżki zaparzonej mocnej kawy
- 110 g gorzkiej czekolady
- 30g masła

Dodatki

- wiórki kokosowe, listki mięty.

Sposób przygotowania

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

Masło rozpuść w małym rondelku na wolnym ogniu, a następnie ostudź. W misie miksera umieść jajka, cukier, cukier waniliowy lub ekstrakt i ubij do połączenia składników i jaśniejszej piany. Dodaj mleko oraz wystudzone, wcześniej roztopione masło. Zmiksuj do połączenia składników. Do mokrych składników przesiej mąkę wraz z proszkiem do pieczenia, kakao oraz solą. Wymieszaj różgą kuchenną, aż składniki się łączą. Formę o wymiarach 23x33cm posmaruj masłem i wyłóż papierem do pieczenia, a następnie wylej do niej ciasto. Piecz w temperaturze 175 stopni przez około 17 minut. Wyjmij i ostudź.

Polewa

W trakcie pieczenia przygotuj polewę. W garnuszku umieść śmietankę i kawę i mocno podgrzej, jednak nie gotuj. Gorącą masę zdejmij z palnika i dodaj czekoladę oraz masło, wymieszaj i odstaw na 2 minuty. Po tym czasie wymieszaj masę na gładką masę. Wystudzone ciasto polej przygotowaną polewą i posyp wiórkami kokosowymi. Można udekorować listkami mięty. Smacznego!