



# Ciasto czekoladowe z chilli

## Składniki

### Ciasto

- 250 g gorzkiej czekolady
- 220 g masła
- 80g brązowego cukru
- 5 jajek
- 2 czubate łyżki Mąki Basi Tortowej
- 1/2 łyżeczki suszonych płatków chili
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

## Sposób przygotowania

### Sposób przygotowania

Czekoladę z masłem rozpuść w dużym rondlu. Dodać cukier cały czas mieszając, aż wszystkie składniki całkowicie się roztopią. Lekko przestudzić. Dodać proszek do pieczenia i płatki chili. Jajka utrzeć na gęsty krem, pod koniec ubijania małymi porcjami dodawać mąkę. Cały czas mieszając powoli dodawać rozpuszczoną czekoladę. Gotowe ciasto wlać do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 30 min w temp. 180°C.