

Niespodzianka mojego męża, która mnie zachwyciła

Składniki:

- 1 puszka ananasa w zalewie (565 g)
- 250 g cukru
- 470 g mąki pszennej tortowej
- 125 ml oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 4 jajka (klasa L)
- 200 g orzechów nerkowca
- 60 ml zalewy z ananasa

Składniki na polewę czekoladową:

- 2 czekolady mleczne (2x100 g)
- 5-6 łyżek mleka

Dodatkowo:

- wiórki kokosowe do posypania

Wykonanie:

Na początku orzechy nerkowca ciekamy na dosyć grubo. Ananasa wyciągamy z puszki, odsączamy z zalewy i kroimy w kostkę.

Ciasto

Do miski dajemy całą jajka i roztrzepujemy trzepaczką. Do roztrzepanych jajek dodajemy cukier i ubijamy trzepaczką, aż jajka zmienią kolor na jasny. Następnie dodajemy trochę mąki, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną oraz troszkę oleju rzepakowego i mieszamy łyżką, aż składniki się połączą. Ponownie dodajemy trochę mąki, oleju i wszystko dokładnie mieszamy. I tak do wykończenia mąki i oleju. Dolewamy 60 ml zalewy z ananasa i wszystko jeszcze raz mieszamy. Gdy ciasto mamy gotowe dodajemy grubo posiekane orzechy nerkowca i mieszamy. Na koniec dodajemy ananasa pokrojonego w kostkę i ponownie mieszamy.

Pieczenie

Błazkę o wymiarach **24x36 cm** wykładamy papierem do pieczenia. Do blazki wykładamy masę ma ciasto i rozprowadzamy po całej powierzchni. Wierzch ładnie równamy. Blazkę



wstawiamy do piekarnika nagrzanego do **180°C** (grzałki góra, dół) i pieczemy przez około **40 min**. Pod koniec pieczenia najlepiej sprawdzić patyczkiem, czy ciasto się upiekło.

Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i studzimy. Po wystudzeniu ciasto wyciągamy z blaszki.

Polewa czekoladowa

Dwie tabliczki czekolady łamiemy i dajemy do miseczki. Dolewamy mleko i stawiamy miseczkę do garnka z wodą (ale tak, żeby miseczka nie dotykała wody). Podgrzewamy, aż czekolada się rozpuści. Ilość mleka jest uzależniona od jakości czekolady. Jeśli polewa będzie za gęsta dodajmy więcej mleka. Płynną, jeszcze gorącą polewą polewamy ciasto, rozprowadzając ją po całej powierzchni. Wierzch obsypujemy wiórkami kokosowymi.

Ciasto wkładamy do lodówki, żeby polewa czekoladowa zastygła.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

