

# Ciasto jogurtowo-czekoladowe z wiśniami

## Składniki na ciasto:

- 300 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 350 g jogurtu naturalnego
- 2 całe jajka
- 170 g cukru
- 120 ml oleju rzepakowego
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczkę proszku do pieczenia
- 1 łyżeczkę sody oczyszczonej
- 450 g wiśni wydrylowanych
- 1 czekolada mleczna lub deserowa (100 g)

## Składniki na polewę czekoladową:

- 100 g czekolady mlecznej
- 3 łyżki mleka



## Wykonanie:

Do miseczki wsypujemy mąkę pszenną, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną oraz kakao i wszystko dokładnie mieszamy.

Do przepisu możemy użyć wiśnie świeże, z kompotu lub mrożone. Do wiśni wsypujemy 2 łyżki mąki i dokładnie obtaczamy je w mące. To zapobiegnie opadnięciu wiśni w cieście.

Bierzemy miskę wbijamy 2 jajka i roztrzepujemy trzepaczką. Do jajek dodajemy cukier i ponownie trzepaczką ubijamy. Następnie dodajemy suche składniki wcześniej przygotowane, jogurt oraz olej rzepakowy i wszystko dokładnie mieszamy. Na koniec dodajemy pociętą w kawałeczki czekoladę oraz wiśnie i po raz kolejny dokładnie mieszamy.

Szykujemy sobie foremkę typu keksówka, o wymiarach 12x30 cm, lub większą i przelewamy ciasto do foremki. Wierzch równamy.

Foremkę wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C i pieczemy przez około 70 minut. Pod koniec pieczenia wbijamy patyczek w sam środek ciasta i jeśli patyczek będzie czysty, to znaczy, że ciasto jest upieczone.

Po upieczeniu ciasto wyciągamy z piekarnika i wstępnie studzimy. Następnie wyciągamy z foremki i zostawiamy do całkowitego wystudzenia.

## **Polewa czekoladowa**

Czekoladę mleczną z mlekiem rozpuszczamy w kąpieli wodnej, a następnie jeszcze gorącą polewą polewamy wierzch ciasta. Przy pomocy łyżki lub noża rozprowadzamy polewę spływającą po cieście, po bokach ciasta.

Ciasto wkładamy do lodówki, żeby polewa zastygła.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

