

Ciasto czekoladowe z jabłkami i orzechami

Składniki na biszkopt czekoladowy:

- 80 g mąki pszennej tortowej (typ 450)
- 25 g mąki ziemniaczanej
- 4 jajka
- 80 g cukru
- 2 łyżki kakao
- szczypta soli

Składniki na masę jabłkową:

- 1,5 kg jabłek
- 100 g cukru
- 1 płaska łyżeczka cynamonu
- 1 opakowanie galaretki cytrynowej (75 g)

Składniki na masę czekoladową:

- 500 ml śmietanki kremówki 30%
- 3 czekolady mleczne (300 g)
- 130 g orzechów włoskich

Składniki na poncz do biszkoptu:

- 150 ml przegotowanej wody
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżki likieru amaretto (opcjonalnie)

Dodatkowo:

- 50 g orzechów włoskich do posypania

Wykonanie:

Biszkopt

Białka ubijamy na sztywno, partiami dodajemy cukier i nadal ubijamy, aż cukier przestanie chrzęścić. Dodajemy pojedynczo żółtka i dalej ubijamy. Odstawiamy mikser. Przesiewamy mąkę pszenną z mąką ziemniaczaną i kakao. Delikatnie wszystko mieszamy ręcznie łyżką. Ciasto wylewamy do foremki prostokątnej, o wymiarach **24 x 36 cm**, której spód wyłożyliśmy papierem do pieczenia. Foremkę wstawiamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około **20 min** (grzałki góra, dół), w temperaturze **160 - 170°C**. Przed końcem pieczenia, dla



pewności, sprawdzamy patyczkiem, wbijając go w sam środek ciasta. Jeśli patyczek będzie czysty, ciasto jest upieczone. Biszkopt zostawiamy na 15 min w wyłączonym, zamkniętym piekarniku, a następnie na kolejne 15 min w piekarniku z otwartymi drzwiczkami. Po tym czasie biszkopt wyciągamy z piekarnika i studzimy. Możemy też, zaraz po upieczeniu, wyjąć blaszkę z piekarnika, zrzucić ją z wysokości 50 cm i zostawić do wystudzenia. Po wystudzeniu ciasto wyciągamy z blaszki, odcinając nożem ciasto od rantów. Ścinamy wierzchnią skórkę z biszkoptu. Biszkopt wkładamy ponownie do foremki wyłożonej papierem do pieczenia, w której się piekł.

Poncz do biszkoptu

Następnie przygotowujemy poncz do nasączenia biszkoptu. Do miseczki wlewamy przegotowaną wodę, cukier oraz (opcjonalnie) likier amaretto i wszystko dokładnie mieszamy. Tak przygotowanym ponczem nasączamy biszkopt po całej powierzchni. Nie musimy zużyć całego ponczu. Nasączmy tyle, żeby nam odpowiadało.

Masa jabłkowa

Jabłka myjemy, obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Starte jabłka dajemy na patelnię i gotujemy, aż zmiękną (u mnie zajęło to około 20 min). Następnie dodajemy cukier i mieszamy do rozpuszczenia się cukru. Dodajemy jeszcze płaską łyżeczkę cynamonu i ponownie mieszamy do połączenia się składników. Wyłączamy gaz i dodajemy galaretkę. Wszystko dokładnie mieszamy (galaretki nie można gotować, ponieważ straci swe właściwości żelujące). Zostawiamy do wystudzenia i lekkiego tężenia.

Kiedy masa jabłkowa wystygnie wykładamy ją na biszkopt w foremce, rozprowadzając po całej powierzchni, a wierzch równamy. Blaszkę wkładamy do lodówki na czas przygotowywania następnej masy.

Masa czekoladowa

Czekoladę mleczną łamiemy na małe kawałki i rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Zostawiamy do wystudzenia.

Orzechy włoskie siekamy na grube kawałki.

Kiedy czekolada wystygnie do miski wlewamy śmietankę kremówkę bezpośrednio wyciągniętą z lodówki. Ubijamy ją na sztywno. Na koniec zmniejszamy obroty miksera i małym strumieniem wlewamy wystudzoną czekoladę, cały czas mieszając. Jeżeli czekolada będzie ciepła, masa może się zwarzyć! Następnie dodajemy posiekane orzechy włoskie i wszystko miksujemy.

Foremkę wyciągamy z lodówki i wykładamy masę orzechową, rozprowadzając po całej powierzchni.

Wierzch masy posypujemy drobno posiekanymi orzechami włoskimi.

Ciasto wkładamy do lodówki, na minimum kilka godzin, żeby masa dobrze stężała.

Smacznego!

Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

