

Ciasto czekoladowe z lodami
na dobry nastrój i pogodę ducha
normatyw surowcowy na 10 porcji



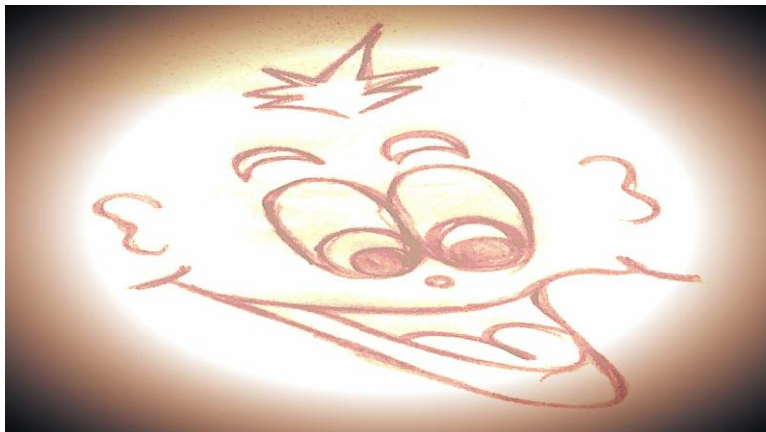
Składniki:

- ✓ 3 jajka
- ✓ 200g czekolady gorzkiej
- ✓ 3/4 szklanki cukru pudru
- ✓ 3/4 szklanki mąki pszennej typ 450
- ✓ 1 łyżeczka waniliowego ekstraktu
- ✓ 200g masła śmietankowego ekstra
- ✓ 1/2 płaskiej łyżeczki proszku do pieczenia

Wykonanie:

Czekoladę rozpuścić z masłem, dodać ekstrakt i wymieszać. Jajka ubić z cukrem pudrem, następnie dodać do masy czekoladowej. Na koniec wymieszać z przesianą mąką połączoną z proszkiem do pieczenia. Ciasto wlać do formy wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 160°C. Piec około 50 minut.

Lody miętowe



Składniki:

- ✓ 2 żółtka
- ✓ 50g cukru pudru
- ✓ 10 listków świeżej mięty
- ✓ 1 łyżka wrzącej wody
- ✓ dressing truskawkowy
- ✓ 100 g czekolady miętowej
- ✓ 350 ml śmietanki kremówki 36%

Wykonanie:

Miętę rozdrabniamy blenderem, zalewamy łyżką wrzącej wody. Do misy robota wlewamy żółtka poddane uprzednio obróbce wstępnej, dodajemy przesiany cukier i miksujemy tak długo, aż masa stanie się biała i puszysta. Dodajemy sparzoną miętę, ponownie miksujemy na najwyższych obrotach. Śmietankę ubijamy na sztywno w osobnym naczyniu. Do żółtek dodajemy porcjami śmietankę i mieszamy na najniższych obrotach. Na koniec dodajemy miętową czekoladę bardzo drobno posiekaną, delikatnie mieszamy silikonową łyżką, aż składniki się połączą. Masę przekładamy do silikonowej formy i wstawiamy do zamrażarki, na kilka godzin (ok. 5).

Sposób podania

Lody podajemy z porcją cista na talerzyku udekorowanym świeżą miętą, polane dressingiem truskawkowym.

Czynności wykonujemy z uśmiechem na twarzy :)

Spożywamy w miłym towarzystwie, pamiętając o dobrym humorze :)

Satysfakcja gwarantowana, o czym mogą zaświadczyć uczniowie klasy 2az

(zawód cukiernik☺)