

Czekoladowe ciasto espresso bez mąki

Przepis podkradłam Marcie Stewart:)

Aranżacja: na podłodze w pokoju ustawiłam deskę, a na niej dodatki: kontrastujący czerwony papier, słoik z kawą i łyżeczkę. Ciasto posypałam odrobiną kawy. Poza tym za dużo już ciasta nie zostało, więc musiałam trochę pokombinować, co widać zresztą:) Kompensacja -1,7, 1/25s, f/5,6, ogniskowa 140 mm.



Składniki:

- 3 łyżki masła,
- 200 g gorzkiej czekolady pokrojonej na drobne kawałeczki,
- 6 jaj,
- 1 szklanka cukru lub jego zamiennika,

- 3 łyżki kawy espresso,
- 1/4 łyżeczki soli,
- 3 łyżeczki ekstraktu waniliowego

Przygotowanie:

1. W kąpielni wodnej rozpuść czekoladę z masłem. Odstaw do przestygnięcia.
2. Przez około 3 minuty ubijaj żółtka z połową cukru, a potem dodaj resztę składników (bez białek i reszty cukru) i wymieszaj do połączenia się składników w gładką masę.
3. W oddzielnej miseczce ubij białka na sztywną pianę. Dodaj resztę cukru i ubijaj przez 2-3 minuty.
4. Silikonową łyżką wmieszaj białko do reszty ciasta czekoladowego.
5. Piecz w okrągłej formie spsikanej sprayem do pieczenia przez około 45 minut w temperaturze 175 stopni. Wystudź na kratce.
6. Smacznego!