CZEKOLADOWE CIASTO Z CUKINIĄ

Czekoladowe ciasto z cukinią, które zrobiłam ubiegłego lata, nie spodziewając się, że wyjdzie za pierwszym razem. Świadomość tego, że ciasto jest mega pyszne dotarła do mnie, gdy zrobiłam polewę czekoladową. Wtedy bowiem okazało się, że zostało mi tylko pół blachy ciasta do udekorowania! Wiedziałam, że chłopaki, z tatą na czele poczęstowali się nim wcześniej, ale nie sądziłam, że były dokładki :). Dlatego uprzedzam… nie czekajcie, tak jak ja, zbyt długo ze zrobieniem polewy. Może się bowiem okazać, że nie będziecie mieli czego dekorować Czekoladowe ciasto z cukinią pojawiło się na moim poprzednim blogu i było testowane przez jedną z czytelniczek :). Niestety Pani nie miała cukinii, dlatego zastąpiła ją marchewką. Jeszcze tego samego dnia odpisała mi, że zapisuje sobie przepis :). Osobiście nie miałam okazji piec tego ciasta z marchewką, ale myślę, że wyjdzie równie dobre. Jeśli zdecydujecie się na marchewkę dajcie znać jak Wam smakuje :).

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki (przelicznik foremek):

- 2 duże jajka
- 180 ml jogurtu naturalnego
- 50 ml oliwy z oliwek / oleju rzepakowego
- 2 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 170 g drobnego cukru trzcinowego
- 250 g mąki pszennej
- 30 g ciemnego kakao
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki soli
- ok 250 g startej cukinii / marchewki

1. Cukinię myjemy, kroimy na mniejsze kawałki i wycinamy miąższ z pestkami. Pokrojoną cukinię razem ze skórką ścieramy na tarce. Jeśli jest bardzo 'soczysta', to możemy zostawić ją na dłuższy czas w sitku, aby woda odparowała. Można również wyłożyć startą cukinię na ręczniku papierowym, który wchłonie nadmiar wody.
2. W misce mieszamy przesianą mąkę, kakao, cynamon, sodę, proszek do pieczenia i sól.
3. W drugiej misce, rózgą kuchenną lub mikserem (małe obroty) mieszamy dokładnie jajka, cukier, jogurt, oliwę i ekstrakt z wanilii. Dodajemy stopniowo suche składniki i mieszamy całość, do

połączenia się składników. Na końcu dodajemy startą cukinię (mieszamy wyłącznie rózgą kuchenną lub szpatułką).
4. Gotowe ciasto przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia o wymiarach **33×22 cm.**
5. Pieczemy **od 25 – 30 minut w 170°C (bez termoobiegu)** lub dłużej, do suchego patyczka. Wyciągamy i studzimy. Ciasto z cukinią dekorujemy polewą czekoladową.

Polewa czekoladowa:

- 100 g mlecznej czekolady, połamanej
- 80 g gorzkiej czekolady, połamanej
- 40 g masła
- 1 łyżeczka miodu / syropu klonowego

1. W garnuszku, na małym ogniu topimy masło. Zanim rozpuści się do końca dodajemy miód. Mieszamy całość do momentu rozpuszczenia się masła.
2. Zdejmujemy garnuszek z ognia i wsypujemy do niego połamane czekolady. Mieszamy całość energicznie, aż otrzymamy jednolitą i gładką polewę czekoladową. Lekko studzimy polewę zanim wyłożymy ją na ciasto.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Użyłam mąki pszennej tortowej, typ 450.
3. Cukinii nie obieramy ze skórki, gdyż nie wpływa ona na smak ciasta. Najlepiej użyć tarki z mniejszymi oczkami. Jeśli takiej nie mamy, to można startą cukinię pokroić nożem.
4. Do ciasta można dać mrożoną cukinię, wcześniej rozmrożoną i odsączoną z wody. Aby otrzymać 250g cukinii należy rozmrozić ok 800 g zamrożonej cukinii (waga cukinii przed zamrożeniem).
5. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 170°C, piekłam na najniższym poziomie piekarnika. Przy termoobiegu zmniejszamy temperaturę o 15°C.

Smacznego

Źródło przepisu Tutaj.

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Kopiowanie tekstu i zdjęć zabronione.