

Ciasto czekoladowe tokańskie

Wpisany przez Grażyna
poniedziałek, 24 listopada 2008 11:36 -

Potrzebne:

- 200 g czarnej, gorzkiej czekolady
- 90 g masła
- 8 żółtek
- 9 płaskich łyżek cukru

Masło i czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, ciągle mieszając.

Żółtka ucieramy z cukrem na puszysty kogel-mogel i stopniowo łączymy z czekoladą i masłem.

Blachę smarujemy masłem i wykładamy papierem do pieczenia.

Rozsmarowujemy ciasto na blasze, tak aby miało 1,5 cm grubości.

Pieczemy ok 10 min. w temp. 160 stopni.