



Czekoladowiec z sosem karmelowym

Składniki:

CIASTO:

150g masła

1 tabliczka białej czekolady

1 tabliczka gorzkiej czekolady

100 g cukru

100g mąki pszennej

Szczypta soli

POLEWA KARMELOWA:

250g cukru

100g masła

150ml śmietanki kremówki 30%

2 garści orzechów laskowych

Masło rozpuszczamy w rondelku, gdy masło będzie płynne dodajemy czekoladę i mieszamy aż masa będzie gładka. Odstawiamy do wystudzenia.

Jajka miksujemy z cukrem i szczyptą soli. Do jajek ubitych z cukrem dodajemy wystudzoną czekoladę z masłem oraz stopniowo mąkę, miksujemy do połączenia składników. Masę przelewamy do foremki i pieczemy przez 20 minut w 180C.

Cukier rozpuszczamy na patelni na małym ogniu. Gdy cukier się całkowicie rozpuści dodajemy masło. Gdy masło się rozpuści dodajemy śmietankę i dobrze mieszamy do połączenia się składników. Następnie ściągamy patelnię z ognia i dodajemy rozdrobnione orzechy, mieszamy.

Przygotowanym sosem polewamy upieczone ciasto.