

Ciasto czekoladowe – przepis na deser z grilla

Składniki

370 g	masło
500 g	Gorzka czekolada
550 g	Cukier
170 g	Mąka tortowa
6	dużych jaj

Przygotowanie:

1. Rozpoczynamy od połączenia masła i czekolady. Oba składniki wkładamy do [aluminiowej tacy](#) i układamy na grillu na niskiej temperaturze. Nie używamy w tym wypadku ognia, ponieważ należy uważać, aby nic nam się nie przypaliło. Masło z czekoladą powinno stworzyć gładką masę.
2. W międzyczasie do miski dodajemy jajka oraz cukier. Całość ubijamy trzepaczką. Kiedy składniki się połączą, dodajemy mąkę i ponownie dokładnie mieszamy. Do powstałej masy powoli wlewamy rozpuszczoną czekoladę z masłem i znów – mieszamy. W ten sposób otrzymujemy gotową masę do wypieku.
3. Czekoladową masę wylewamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i układamy na grillu na strefie pośredniej. Kurki grilla bezpośrednio pod ciastem są wyłączone, z kolei dwa skrajne kurki są ustawione na maksymalną temperaturę. Zamykamy pokrywę grilla.
4. Każdy, kto jadł kiedykolwiek ciasto czekoladowe, wie, jak cudownie smakuje lekko płynny środek. Nam również zależy na tym, aby nasze ciasto było wilgotne w środku i dobrze przypieczone z wierzchu. Warto wspomnieć, że ciasto pięknie wyrasta pomimo tego, że nie dodaliśmy ani grama drożdży i proszku do pieczenia.
5. Gwarantujemy, że takiemu deserowi nie oprze się nikt, a już na pewno żaden fan czekolady. Ciasto jest pyszne samo w sobie, można je serwować w połączeniu z lodami lub bitą śmietaną. Koniecznie wypróbujcie!