# Czekoladowe ciasto migdałowe z malinami

## Składniki

- 3 duże jajka lub 4 średnie
- 150 g cukru
- 3 łyżki gorzkiego kakao
- 150 g mielonych migdałów
- 50 g zmielonych wiórków kokosowych
- starta skórka z 1 pomarańczy
- 100 g gorzkiej czekolady
- 200 g malin

## Przygotowanie

Jajka ubić z cukrem (ok. 5-7 minut). Dodać kakao, mielone migdały, wiórki kokosowe, skórkę z pomarańczy oraz roztopione 2/3 czekolady (resztę czekolady pokroić w kosteczkę i odłożyć na bok). Masę mieszać aż będzie jednolita.

Tortownicę o średnicy 23-24 cm posmarować masłem, oprószyć mąką (dowolną). Piekarnik nagrzać do 150°C.

Wyłożyć do niej masę, na wierzchu ułożyć połowę malin oraz pokrojoną w kosteczkę czekoladę. Wstawić do piekarnika i piec przez ok. 35 minut.

Wyjąć i ostudzić. Udekorować świeżymi malinami.

From:
https://wiki2.madenet.pl/ - **Moje wiki**

Permanent link:
**https://wiki2.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:ciasta:czekoladowe_ciasto_migdalowe_z_malinami**

Last update: **2016/07/18 12:08**