

 85 de minute  8 portii  Mediu

Ingrediente

Ciocolata neagra - 100 de grame
Oua - 4 bucati
Zahar - 100 de grame
Faina - 250 de grame
Praf de copt - 1 plic
Scortisoara - 1 lingurita
Cacao - 2 lingurite
Vin rosu - 125 de mililitri
Zahar pudra - 50 de grame
Margarina - 200 de grame

Mod de preparare

1. Incingi cuptorul cu ceva timp mai devreme de a pune checul la cuptor. De asemenea si forma pentru chec o ungi cu grasime si o tapetezi cu faina inainte de a prepara checul. Separi ouale. Bati cu mixerul margarina Rama Maestro moale cu zahar. Inglobezi apoi pe rand cele 4 galbenusuri. Amesteci bine dupa fiecare galbenus.
2. Apoi amesteci faina cu praful de copt, scortisoara, cacaoa, ciocolata tocata. Se inglobeaza totul cu crema de margarina, alternand cu vinul rosu. Bati albusul de ou separat si il inglobezi cu un tel in compozitia mai sus descrisa. Torni aluatul in forma pregatita si nivelezi.
3. Coci la cuptor vreme de circa 60 minute. Scoti si lasi circa 10 minute sa se raceasca in forma. Dupa racire rastorni pe un gratar de bucatarie si lasi sa se raceasca complet. Pudrezi cu zahar. Pentru a fi mai gustos poti sa acoperi checul cu un val de frisca batuta cu vanilie. Pofta buna!

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>