**Składniki na ciasto czekoladowe:**

* 1 i ¼ szklanki) mąki
* 1 szklanka cukru
* pół szklanki gorzkiego kakao
* 2 łyżeczki proszku do pieczenia
* 1 łyżeczka sody oczyszczonej
* ⅓ szklanki oleju
* 1 duże jajko
* ¾ szklanki mleka
* ¾ szklanki wrzącej wody zmieszanej z dwoma łyżeczkami kawy rozpuszczalnej

 **ganache czekoladowy:**

* 250 ml śmietany kremówki
* 250 g czekolady – może być gorzka czekolada
1. W dużej misce mieszamy suche składniki: mąkę, cukier, kakao i proszek do pieczenia, dodajemy olej, jajko i mleko – mieszamy, następnie wlewamy gorącą wodę z kawą i ponownie wszystkie składniki mieszamy.

Formę do pieczenia o średnicy około 22 cm należy wysmarować masłem i obsypać mąk. Gotową masę przelewamy do formy. Pieczemy w 180 stopniach przez około 40 minut - do suchego patyczka.

Można przygotować dodatkowo ganache, należy podgrzać w rondelku śmietanę kremówkę, gdy się zagotuje zdejmujemy ją z ognia i dodajemy połamaną czekoladę. Poczekać około 5 minut, a następnie dokładnie wymieszać, zaczekać aż czekolada ostygnie i zgęstnieje, wtedy można posmarować wierzch i boki ciasta.

Życzę udanego wypieku😊