

# • KRANTZ CZEKOLADOWY •

## *Składniki ciasto:*

- 2 łyżeczki suszonych drożdży,
- 550 g mąki pszennej tortowej plus odrobina do podsypiania,
- 100 g drobnego cukru,
- skórka otarta z jednej małej cytryny,
- 3 duże wiejskie jaja,
- 120 ml wody,
- 1/3 łyżeczka soli,
- 150 g masła w temp. pokojowej

## *Składniki na nadzienie:*

- 50 g cukru pudru,
- 50 g ciemnego kakao,
- 150 g gorzkiej czekolady,
- 120 g masła,
- 100 g orzechów pekan lub innych

## *Przygotowanie:*

1. Wszystkie składniki ciasta zagnieć przez 10 minut ręcznie lub przy użyciu robota, a następnie umieść w misce, przykryj ściereczką i pozostaw do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 1,5 h lub na całą noc w lodówce.
2. W międzyczasie przygotuj nadzienie. Masło oraz połamaną czekoladę umieść w misce i top w kąpieli wodnej albo w mikrofalach. Następnie dodaj cukier puder oraz kakao.
3. Wyrośnięte ciasto podziel na dwie równe części. Jedną z nich wyłóż na stolnicę oprószoną mąką. Rozwałkuj na prostokąt o wymiarach mniej więcej 30 x 45 cm i posmaruj ciasto połową nadzienia czekoladowego zostawiając centymetrowy margines, następnie posyp połową posiekanych orzechów. Obróć ciasto tak, aby węższy bok był na dole i zawin ciasto w roladę, po czym odetnij końcówki rolady, aby je wyrównać. Następnie przetnij roladę wzdłuż na połowy i umieść je na papierze do pieczenia, aby łatwiej było przenieść ciasto do foremki. Zawin obie połowy ze sobą, tak jak linę albo tak jakbyś chciał zrobić warkocz w dwóch części. Następnie przenieś ciasto na papierze do foremki. Analogicznie postępujemy z drugą częścią ciasta.
4. Tak przygotowane ciasta przykryj ponownie i daj im wyrosnąć około 30 minut w ciepłym miejscu.
5. Następnie piecz krantze 30 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni lub do tzw. suchego patyczka.