



Biskopt ze śliwkowym kremem

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  170 C °C 

Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.2 szklanek
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- suszone śliwki - 30 dekagramów
- wódka - 0.5 szklanek
- Nutella - 5 łyżek
- Śmietana 30% - 0.5 litrów
- cukier puder - 4 łyżki
- żelatyna - 3 łyżeczki
- czekolada - 1 sztuka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 gramów

Sposób przygotowania:

1. Upiec biskopt z podanych składników.
2. Śliwki pokroić w kostkę i zalać je wódką, zostawić na kilka godzin do przegryzenia się.
3. Biskopt nasączyć naparem z kawy.
4. Miękką Kasię utrzeć, dodać porcjami Nutellę, pod koniec dodać pokrojone śliwki i wymieszać.
5. Na biskopt wyłożyć masę śliwkową.
6. Śmietanę ubić z cukrem pudrem, pod koniec dodać żelatynę rozpuszczoną w niewielkiej ilości gorącej wody, wyłożyć na krem.
7. Wierzch posypać startą czekoladą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl