







przepisy.pl

Ciasto mleczna kanapka (Milky Way)



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C  20 x 20 cm

Składniki:

- jajka - 3 sztuki
- cukier - 100 gramów
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- olej - 2 łyżki
- mąka pszenna - 50 gramów
- kakao - 15 gramów
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- mleko - 0.25 szklanek
- cukier - 0.25 szklanek
- mleko w proszku - 120 gramów
- serek śmietankowy (np. Bieluch) - 100 gramów
- czekolada mleczna - 100 gramów
- mleko - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.1 opakowań

Sposób przygotowania:

1. Białka oddzielić od żółtek i ubić z cukrem na sztywną pianę. Ciągłe ubijając, dodać do piany żółtka.
2. Następnie dodać sok z cytryny, olej i dalej ubijać. Mąkę wymieszać z kakao, proszkiem do pieczenia, przesiać i delikatnie połączyć z masą jajeczną.
3. Ciasto wylać na dno wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 20 x 20 cm. Piec w temp. 180 stopni przez około 30 minut. Wyjąć z formy i odwrócić do góry dnem.
4. Mleko zagotować z cukrem i wystudzić. Miękką Kasię utrzeć na krem. Ciągłe ucierając, wlewać cienkim strumieniem mleko z cukrem. Następnie dodawać małymi porcjami mleko w proszku i serek. Cały czas ucierać.
5. Upieczone i wystudzone ciasto przeciąć na dwa placki i przełożyć kremem. Lekko docisnąć.
6. Czekoladę, mleko i Kasię roztopić w kąpielii wodnej. Otrzymaną masą poleać wierzch ciasta i odstawić do zastygnięcia.

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