





Ciasto mozaikowe

przepisy.pl



Składniki:

- herbatniki - 500 gramów
- kakao - 4 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 250 gramów
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 300 gramów
- pistacje lub inne orzechy - 200 gramów

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C  bez pieczenia

Sposób przygotowania:

1. Roztopić Kasię i cukier w rondlu. Powinno to zająć 5-10 minut.
2. Zdjąć z ognia. Dodać kakao w proszku i dobrze wymieszać.
3. Gdy masa trochę ostygnie, dodać jajko i wymieszać.
4. Pokruszyć herbatniki na kawałki i razem z orzechami dodać je do masy.
5. Folię spożywczą rozłożyć na tacy lub w formie do pieczenia. Wylać masę na folię i zawinąć w gruby rulon. Włożyć do lodówki na 2 godziny. Po wyjęciu posypać cukrem pudrem i serwować na zimno, pokrojone na plasterki.
6. Przepis ten zawiera surowe jajko, dlatego ciasto nie jest zalecane dla małych dzieci, ciężarnych kobiet, osób starszych i z osłabionym układem odpornościowym. Zaleca się używać jajek pasteryzowanych.

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