





przepisy.pl

Ciasto Pawełek z malinami



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

- cukier - 1 szklanka
- mąka - 1.25 szklanek
- olej - 12 łyżek
- gorąca woda - 12 łyżek
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- jajko - 4 sztuki

krem

- batonik Pawełek o smaku toffi - 2 sztuki
- mleko - 0.5 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 sztuk
- cukier - 0.3 szklanek
- wódka - 25 mililitrów
- maliny lub wiśnie - 1 unit
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- małe bezy do dekoracji - 1 unit
- polewa czekoladowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić z cukrem, dodawać żółtka, olej, wodę i kakao-dokładnie wymieszać.
2. Wsypać mąkę i proszek-utrzeć wszystko razem.
3. Następnie upiec, ok. 30 min. w temp. 180 st.
4. Mleko podgrzać i rozpuścić w nim batoniki, cukier, kakao, budyń-zagotować wszystko i wystudzić.
5. Utrzeć Kasię i dodawać po trochu masy budyniowej i dalej miksować.
6. Na koniec dodać wódkę- jeżeli się zważy, ucierać dalej na parze. Ciasto przekroić na pół, wyłożyć maliny i posmarować połową kremu, przykryć drugą połową ciasta.
7. Wyłożyć resztę kremu. Na wierzchu rozłożyć beziki i poleć polewą.

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