



Ciasto ze słonecznikiem

przepisy.pl



 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 °C 

Składniki:

biskopt

- jajka - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 2 łyżki
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie

krem

- śmietana 30 % - 0.5 litrów
- cukier puder - 2 łyżki
- śmietana Śnieżka - 1 opakowanie
- śmietan-fix - 2 opakowania

masa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 17 dekagramów
- masa krówkowa - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- słonecznik łuskany - 20 dekagramów
- cukier - 1 łyżka
- mleko - 5 łyżek

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić z cukrem, dodawać po 1 żółtku. Wymieszać z mąką i proszkiem.
2. Dodać kakao i budyń. Piec 30 min. w temp. 180 st.
3. Śmietanę ubić z cukrem pudrem, dodać Śnieżkę, a na koniec dodać fixy. Kremem przełożyć ciasto.
4. Na ciasto wyłożyć masę krówkową.
5. Na patelni rozpuścić Kasię, cukry i mleko. Dodać słonecznik i podsmażyć.
6. Ciepłe wyłożyć na krówkę.

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