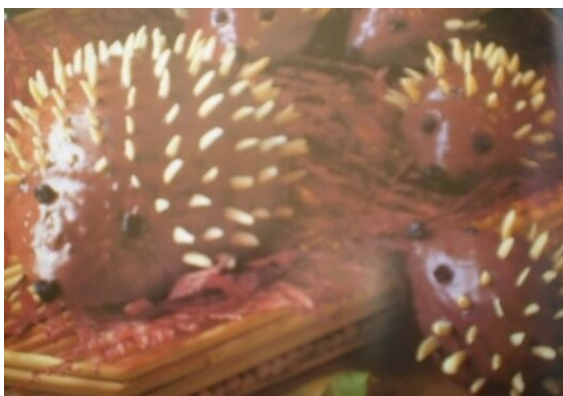




Czekoladowe Jeże

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  160 - 180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 6 sztuk
- mąka - 250 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 125 gramów
- woda - 250 mililitrów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- śmietana kremówka - 0.5 litrów
- smietana fix - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 17.5 dekagramów
- miazgi cukier - 7.5 dekagramów
- jajko - 3 sztuki
- sól - 1 szczypta
- zmielone orzechy laskowe - 7.5 dekagramów
- gorzka czekolada - 33 dekagramy
- mąka - 7.5 dekagramów
- mąka kukurydziana - 5 dekagramów
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- kakao - 1 łyżka
- rodzyнки - 1 łyżka
- migdały pokrojone w słupki - 5 dekagramów
- cukier puder - 2 łyżki
- białko - 1 sztuka

Sposób przygotowania:

1. 12,5 dag Kasi włóż do salaterki i utrzyj mikserem na lekki krem, dodając kolejno cukier, cukier waniliowy, jajka, sól i zmielone orzechy.
2. Pod sam koniec ucierania dodaj 10 dag startej na tarce czekolady.
3. W salaterce wymieszaj mąkę, mąkę kukurydzianą, proszek do pieczenia i stopniowo dodawaj do ucieranego ciasta. Gdyby było zbyt rzadkie, dodaj tyle mąki, by można było formować ciasto rękoma w kulki.
4. Uformuj z ciasta 1 dużą kulkę i 5-6 małych.
5. Z jednej strony uformuj językom główki, ułóż je na posmarowanej Kasią blasze do pieczenia.
6. Nagrzej piekarnik do temp. 160 - 180 C i wstaw blachę z ciastem do piekarnika.
7. Duży jeż wymaga 1h pieczenia, mniejsze 1/2h. Trzeba je więc po 30 minutach ostrożnie wyjąć z piekarnika.
8. 12, 5 dag czekolady rozpuść w garnuszku wstawionym do naczynia z gorącą wodą.
9. Mieszaj w czasie rozpuszczania.
10. Ciepłą czekoladą pokryj upieczone ciastka.
11. Z rodzynek zrób oczy i nosek.
12. Nakłuj ciasto wykałaczką i w dziurki powkładaj słupki z migdałów.

