





Czekoladowy przysmak

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasię utrzeć z cukrem na gładką masę .
2. Dodać mąkę przesianą z kakao i proszkiem do pieczenia oraz czekoladę rozpuszczoną w kąpielu wodnej .
3. Na koniec dodać pianę ubitą z białek .
4. Gdy ciasto wystygnie, nakładamy pokrojone w paseczki banany .
5. Całość przykrywamy ubitą na sztywno śmietaną kremówką .
6. Dekorujemy rozpuszczoną czekoladą .

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 150 gramów
- cukier - 10 łyżek
- mąka tortowa - 10 łyżek
- jajko - 4 sztuki
- kakao - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- czekolada - 1 opakowanie
- banan - 3 sztuki
- śmietana kremówka - 250 mililitrów
- cukier puder - 100 gramów

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