



przepisy.pl

## Kremowiec z czekoladową polewą



 15 minut  Średnie

### Wskazówki pieczenia:

 25 minut  190 °C 

### Składniki:

- mąka - 2 szklanki
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- jajko - 2 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mleko - 0.75 szklanek
- olejek waniliowy - 1 opakowanie
- sól - 1 szczypta
- mleko - 1 szklanka
- żółtko - 3 sztuki
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka - 0.25 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżka
- gorzka czekolada - 30 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- cukier puder - 2 łyżki

### Sposób przygotowania:

1. Utrzeć Kasię z cukrem, jajkami i odrobiną olejku.
2. Porcjami dodawać mleko oraz mąkę z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli.
3. Ciasto przełożyć do dwóch natłuszczonych tortownic (o średnicy około 20 cm).
4. Piec 25 minut w temperaturze 190 stopni C.
5. Krem: żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać z mąką. Ciągłe mieszając, wlewać gorące przegotowane mleko.
6. Ucierać nad garnkiem z wrzącą wodą, aż masa zgęstnieje. Ogrzewać jeszcze 2 minuty, odstawić.
7. Gorącą masę wymieszać z Kasią i ostudzić. Upieczone krążki ciasta przełożyć zimnym kremem.
8. Rozpuścić czekoladę z Kasią, utrzeć z 1/2 szklanki cukru pudru i łyżką gorącej wody.
9. Grubą warstwę polewy rozprowadzić na wierzchu i bokach ciasta. Gotowe ciasto udekorować cukrem pudrem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)