





Krokodyl bakaliowy

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- jajko - 7 sztuk
- cukier - 25 dekagramów
- mąka tortowa - 12 dekagramów
- mąka ziemniaczana - 12 dekagramów
- kakao - 3 dekagramy
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

krem

- Kostka do pieczenia Kasia** - 3 opakowania
- ubite jajko - 5 sztuk
- cukier - 6 łyżek
- czerwona galaretka - 1 opakowanie
- zielona galaretka - 2 opakowania
- rodzynki - 20 dekagramów
- spirytus - 50 mililitrów
- kakao - 3 łyżki
- rodzynki w czekoladzie - 1 opakowanie
- sparzone rodzynki - 20 dekagramów

Sposób przygotowania:

1. Upiec 2 biszkopty.
2. Po wyjęciu z pieca ciasto zrolować, aby powstała rolada.
3. Posmarować kremem tak, aby trochę zostało do posmarowania wierzchniej części krokodyla.
4. Zostawić pół rolady do uformowania pyska i pazurów.
5. Z półtora rolady przełożonej kremem uformować krokodyla.
6. Z połówki rolady tak wyciąć pysk, aby w środek można było włożyć ściętą czerwoną galaretką jako język.
7. Z resztek rolady uformować pazury.
8. Na wierzch krokodyla posmarowanego kremem wyłożyć sparzone migdały jako łuski.
9. Oczy i nos zrobić z rodzynek w czekoladzie.
10. Zieloną galaretkę ściętą, pokroić w kostkę i posypać wokół krokodyla ułożonego na płaskim talerzu.

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