





przepisy.pl

Murzynek z dżemem i galaretką



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  200 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- jajko - 3 sztuki
- cukier - 1 szklanka
- mąka - 2.5 szklanki
- mleko - 1 szklanka
- soda oczyszczona - 1.5 łyżeczek
- dżem z czarnej porzeczki - 0.5 opakowań
- kakao - 2 łyżki
- krem karpátka. - 1 opakowanie
- galaretki kolorowe - 3 sztuki

Sposób przygotowania:

1. Cukier utrzeć z jajkami, wsypując powoli mąkę.
2. Ucierać, aż masa będzie jednolita.
3. Sodę rozpuścić w ciepłym mleku i dodać do ciasta ciągle mieszając.
4. Kasię rozpuścić, ostudzić i dodać do ciasta.
5. Wszystko wymieszać dodając 2 łyżeczki kakao.
6. Na końcu dodać 1/2 słoika dżemu i wymieszać.
7. Piec w piekarniku nagrzanym do 200C.
8. Po upieczeniu i przestudzeniu ciasto przekroić na 2 części.
9. Krem wykonać zgodnie z przepisem na opakowaniu.
10. Galaretkę pokroić w kostkę i powoli wymieszać z kremem.
11. Posmarować masą część ciasta i przykryć drugą połówką.
12. Odstawić do lodówki na 1,5 godz..

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