



# Murzynek z pianką cytrynową

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 C °C 

## Składniki:

### ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia - 1 sztuka
- cukier - 220 gramów
- kakao - 5 łyżek
- woda - 0.5 szklanek
- mąka - 2 szklanki
- jajko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- dżem śliwkowy - 2 łyżki

### krem

- śmietana 30% - 500 mililitrów
- cukier puder - 5 łyżek
- galaretki cytrynowa - 2 opakowania
- gorąca woda - 1.5 szklanek
- czekolada mleczna - 75 gramów
- czekolada deserowa - 75 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Wodę, Kasię, cukier (2 łyżki odłożyć do białek) i kakao przełożyć do garnka i zagotować. Przystudzić. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia i razem z żółtkami, dżemem dodać do zimnej masy.
2. Białka z szczyptą soli ubić na sztywno i dodać 2 łyżki cukru i jeszcze chwilę ubijać, aż piana będzie lśniąca. Pianę dodać do masy i delikatnie połączyć.
3. Blachę 22x34 cm wyłożyć papierem do pieczenia i przelać ciasto.
4. Piec 30 minut w temperaturze 180 C. Po wystudzeniu ciasto przekroić na dwa blaty.
5. Galaretki rozpuścić w 1,5 szklance gorącej wody.
6. Śmietanę ubić na sztywno z cukrem pudrem i dodać tężejącą galaretkę.
7. Śmietankę cytrynową przełożyć ciasto.
8. Czekoladę rozpuścić w śmietance i połączyć ciasto.
9. Wstawić ciasto na kilka godzin do lodówki. Smacznego!

---

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)