



Nutella

przepisy.pl

 60 minut  Średnie

### Wskazówki pieczenia:

 25 minut  170 °C 

### Składniki:

#### biszkopt

- jajko - 3 sztuki
- cukier - 1.5 szklanek
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

#### krem

- suszone śliwki - 0.5 kilogramów
- wódka - 1 unit
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- Nutella - 20 dekagramów

#### wierzch

- śmietana 30% - 0.5 litrów
- cukier puder - 3 łyżki
- smietana fix - 2 opakowania

#### dekoracja

- gorzka czekolada - 15 dekagramów

### Sposób przygotowania:

1. Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać.
2. Dodać żółtka i jeszcze ubijać.
3. Następnie dodać mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, kakao i proszek do pieczenia.
4. Delikatnie wymieszać.
5. Wylać do wysmarowanej tłuszczem prostokątnej formy o wymiarach 25 na 36 cm.
6. Ostudzić i nasączyć ponczem (mocna herbata+wódka).
7. Suszone śliwki przełożyć do litrowego słoika, zalać wódką, zakręcić słoik i zostawić na 24 godz.
8. Na drugi dzień, jak już wchłoną alkohol, pokroić je w kostkę.
9. Miękką margarynę utrzeć na puszystą masę.
10. Ucierając dodawać porcjami Nutellę.
11. Pod koniec dodać pokrojone śliwki i wymieszać.
12. Krem wyłożyć na upieczony i ostudzony biszkopt.
13. Schłodzoną śmietaną ubić z cukrem pudrem, pod koniec dodać " śmietan-fix" i wymieszać.
14. Wyłożyć na krem.

15. Na bitą śmietaną zetrzeć na tarce o dużych oczkach gorzką czekoladę. S

16. chłodzić w lodówce.

---

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)