




# Pijana śliwka

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 25 minut  170 °C 

## Składniki:

### ciasto

- jajko - 5 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

### krem

- suszone śliwki - 30 dekagramów
- wódka do namoczenia śliwek - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 25 dekagramów
- Nutella - 5 łyżek

### wierzch

- śmietana 30% - 0.5 litrów
- cukier puder - 4 łyżki
- żelatyna - 3 łyżeczki
- gorzka herbata do nasączenia biszkoptu - 1 szklanka
- rum do nasączenia biszkoptu - 60 mililitrów
- czekolada - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Białka ubić, dodawać cukier i żółtka. Następnie dodać obie mąki, kakao i proszek do pieczenia.
2. Wymieszać i wylać na blachę, piec ok. 25 minut w 170°C.
3. Ostudzić i nasączyć herbatą z rumem.
4. Suszone śliwki zalać wódką i odstawić na 24 godz., następnie pokroić w kostkę.
5. Kasię utrzeć, dodać porcjami Nutellę i pokrojone śliwki.
6. Kremem przełożyć ostudzony biszkopt.
7. Schłodzoną śmietaną ubić z cukrem, pod koniec dodać żelatynę (wystudzoną!) rozpuszczoną w 1/3 szkl. gorącej wody i wymieszać.
8. Na wierzch zetrzeć czekoladę.

---

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)