





PLACEK CZEKOLADOWY

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 stopni °C 

Składniki:

- jajka - 7 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 2 łyżki
- mąka - 5 łyżek
- orzechy siekane - 250 gramów
- białko jajka - 5 sztuk
- cukier - 250 gramów
- miód - 1 łyżka
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- mleko - 0.5 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żółtko - 5 sztuk
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- cukier - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- gorzka czekolada - 1 opakowanie
- galaretka wiśniowa - 2 opakowania
- wiśnie smaźone - 1 puszka

Sposób przygotowania:

1. Ciemne ciasto: białka ubić na sztywną pianę, wsypując cukier, dokładnie ubijając. Następnie dodajemy żółtka, cały czas ubijamy. Dodajemy mąkę, kakao, proszek do pieczenia. Piec tak jak biszkopt lub troszkę dłużej. Upiec placek, a gdy przestygnie przekroić go na pół.
2. Ciasto orzechowe: białka (żółtka zostają do masy) ubić na sztywną pianę, ubijając dodajemy cukier, potem kolejne składniki. Wymieszać i upiec.
3. Krem: żółtka, cukier waniliowy, mąkę zwykłą i ziemniaczaną dobrze rozmieszać trzepaczką z częścią mleka odlaną z 1/2 litra. Ugotować krem. Gdy krem będzie zimny łączymy go z Kasią, można dodać troszkę spirytusu.
4. 2 wiśniowe galaretki rozpuszczamy w 2 szklankach wody i gdy zaczną krzepnąć dodajemy do niej wiśnie smaźone .
5. UŁOŻENIE PLACKA: placek czekoladowy - mała warstwa kremu - galaretka z wiśniami - placek orzechowy - reszta kremu - placek czekoladowy - polewa.

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