





przepisy.pl

Pleśniak inaczej



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 40 minut  180 stopni °C 

Składniki:

ciasto

- mąka pszenna - 45 dekagramów
- żółtka - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- śmietana - 3 łyżki
- kakao - 1 łyżka

nadzienie

- powidła - 1 opakowanie
- bakalie - 1 opakowanie
- jabłko - 4 sztuki
- posiekane orzechy włoskie - 10 dekagramów
- cukier puder - 0.75 szklanek

polewa

- Kostka do pieczenia Kasia** - 8 dekagramów
- cukier - 5 łyżek
- kakao - 1 łyżka
- woda - 1 łyżka

piana

- białko - 4 sztuki
- cukier puder - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, Kasi, 4 żółtek, proszku do pieczenia i śmietany zagniatamy ciasto.
2. Dzielimy na 3 części (jedna nieco większa).
3. Większą rozwałkowujemy i wykładamy nim blachę - robimy boczki na 3 - 4 cm.
4. Do drugiej części dodajemy kakao i razem z trzecią wkładamy do zamrażalnika na 1 godzinę.
5. Ciasto na blasze smarujemy powidłami, na to ścieramy na tarce jabłka, posypujemy bakalią wg uznania.
6. Na wierzch ucieramy zmrożone ciemne ciasto.
7. Ubijamy pianę z 4 białek z cukrem pudrem i wykładamy na ciemne ciasto.
8. Wierzch przykrywamy startym jasnym ciastem.
9. Zagotowujemy składniki polewy i dekorujemy ciasto.