





przekładany murzynek

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  180 st. °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 3 łyżki
- woda - 0.5 szklanek
- mąka - 2 szklanki
- jajko - 5 sztuk
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- śmietana - 0.5 litrów
- cukier kryształ - 10 łyżek
- galaretka - 2 opakowania
- woda - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

1. Zagotować wodę, kakao, Kasię i cukier. Gdy przestygnie, dodać mąkę, żółtka i proszek do pieczenia.
2. Z białek ubić pianę i wymieszać z resztą.
3. Upiec i przestudzić. Przekroić na 2 placki.
4. Śmietanę ubić z cukrem.
5. Galaretki rozpuścić we wrzącej wodzie.
6. Tężejąca galaretkę dodawać do ubitej śmietany, ciągle ucierając. Ciasto przełożyć masą.

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