





# Śliwki w czekoladzie

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

## Składniki:

### biskopt

- jajko - 5 sztuk
- mąka - 5 łyżek
- cukier - 1 szklanka
- kakao - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- zimna woda - 2 łyżki

### masa

- mleko - 2 szklanki
- cukier - 1 szklanka
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- budyń waniliowy - 2 opakowania
- żółtko - 4 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1.5 sztuk

### masa czekoladowa

- gorzka czekolada - 2 opakowania
- kwaśna śmietana - 0.5 szklanek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 sztuk
- galaretka - 1 opakowanie

## Sposób przygotowania:

1. Ze składników na ciasto pieczemy biskopt.
2. Z podanych składników na masę ugotować budyń i ostudzić. 1 ½ kostki Kasi utrzeć z 4 nakrętkami alkoholu, dodać budyń i utrzeć na puszystą masę.
3. ½ kg śliwek kalifornijskich namoczyć na ok. 1 godz. w ciepłej wodzie. Odsączyć i pokroić w paski.
4. Na biskopt kładziemy masę, na niej układamy śliwki i polewamy masą czekoladową.
5. Masa czekoladowa: 2 gorzkie czekolady rozpuścić w ½ szkl kwaśnej śmietany i ½ kostki Kasi – Nie gotować!
6. Do ½ szkl wody wsypać i rozpuścić 1 galaretkę w dowolnym smaku, ostudzić, wymieszać i połączyć ciasto.

---

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)