



Śliwkowiec doskonały

przepisy.pl

 60 minut  Średnie

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  160-170 °C 

Składniki:

biszkopt

- jajko - 6 sztuk
- cukier - 0.75 szklanek
- mąka - 6 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 2 łyżki

masa

- mleko - 2 szklanki
- żółtko - 2 sztuki
- budyń śmietankowy - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie

nadzienie

- suszone śliwki - 50 dekagramów
- wódka - 1 szklanka

polewa

- gorzka czekolada - 2 opakowania
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- kwaśna śmietana - 0.5 szklanek

Sposób przygotowania:

1. Śliwki namoczyć w wodce na co najmniej 12 h.
2. Po odsączeniu należy śliwki pokroić w małe kawałki, a wódkę zostawić do nasączenia placków.
3. Biszkopt upiec z podanych składników, po wystudzeniu przekroić go i nasączyć wódką.
4. Masa: Z mleka odlać pół szklanki i rozprowadzić w niej budyń z żółtkami.
5. Resztę mleka zagotować z cukrem, pod koniec gotowania wlać żółtka z budyń. W ten sposób uzyskany budyń wystudzić.
6. Kasię utrzeć z przestudzonym budyń.
7. Polewa: Czekoladę i Kasię rozpuścić nad parą, dodać śmietanę i wszystko dokładnie wymieszać.
8. Biszkopt przekrojony i nasączony wódką przekładamy masą.
9. Na wierzch również idzie masa, a na masę wykładamy śliwki lekko je wciskając. Całość polewamy polewą.