





stefanka

przepisy.pl



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- jajko - 6 sztuk
- cukier - 0.5 szklanek
- mąka - 0.75 szklanek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kremówka - 500 mililitrów
- gorzka czekolada - 2 opakowania

 60 minut  Trudne

Wskazówki pieczenia:

 160 minut  20 °C 

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić z cukrem na sztywno. Następnie wolno mieszając dodawać po jednym żółtku, potem dodać mąkę z proszkiem do pieczenia. Na koniec wlać rozpuszczoną Kasię. Ciasto podzielić na dwie części, do jednej dodać kakao.
2. Ciasto upiec na płaskiej blasze, osobno jasne i osobno ciemne.
3. Upieczone ciasto pokroić tak, by uzyskać 6 prostokątów.
4. Śmietaną kremówką ubić (odłożyć 3 łyżki śmietany).
5. Ubitą kremówką przekładać ciasta w dowolnej kolejności jasne i ciemne ciasto.
6. Czekoladę z pozostałą kremówką rozpuścić w kąpieli wodnej, połączyć ciasto na wierzchu i po bokach.

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