



Tort murzynek

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 170 gramów
- masło - 1 opakowanie
- masa krówkowa o smaku kakaowym - 1 opakowanie
- spirytus - 12 mililitrów
- jajko - 12 sztuk
- kakao - 12 dekagramów
- cukier - 37 dekagramów
- bułka tarta - 5 łyżek
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ciastka kokosowe - 1 opakowanie

polewa

- czekolada deserowa - 1 opakowanie
- mleko - 4 łyżki

Sposób przygotowania:

1. Wykonanie ciasta: żółtka utrzeć z cukrem do białości, białka ubić na sztywno, do utartych żółtek dodać białka i resztę przesianych składników, delikatnie wymieszać, wlać ciasto do wysmarowanej dużej tortownicy, piec aż do suchego patyczka. Po wystudzeniu przekroić na trzy części.
2. Wykonanie masy: masło i Kasię utrzeć do białości, dodawać po łyżce masy krówkowej, utrzeć. Przekładać ciasto, obsmarować boki.
3. Ciastka Kubanki przekroić na połówki i obłożyć nimi boki, czekoladę rozpuścić z mlekiem, połączyć górę i udekorować perłkami.

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