





"Trufelka"

przepisy.pl



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 35 minut  180 °C 

Składniki:

- mąka tortowa - 1 szklanka
- cukier - 1.5 szklanek
- jajko - 6 sztuk
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- kakao - 1 łyżka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- olej - 6 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 sztuki
- cukierki truflowe - 30 dekagramów
- mleko - 0.5 szklanek
- cukier - 0.75 szklanek
- żółtko - 3 sztuki
- kieliszek spirytusu - 1 sztuka
- wiśnie z kompotu - 1 unit
- wiórki kokosowe - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić z cukrem i żółtkami na sztywną masę, dodać obydwie mąki i proszek do pieczenia, następnie delikatnie wymieszać z olejem i dodać kakao.
2. W rondelku zagotować mleko, cukier i cukierki truflowe aż powstanie jednolita masa. Ostudzić.
3. Kasię utrzeć z żółtkami i cały czas ucierając dodawać masę i spirytus.
4. Trochę masy odłożyć do dekoracji, a resztą przełożyć wystudzone ciasto.
5. Wierzch ciasta posmarować odłożoną masą, a na niej ułożyć owoce (np. wiśnie) i wiórki kokosowe .

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