

Adwokacik

Autor: **goska239**Przepisów: **6** Ocena: **157**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- Biskopt jasny
- jajka, 5 sztuk
- cukier, 1 szklanka
- mąka ziemniaczana, 1/2 szklanki
- mąka zwykła, 1/2 szklanki
- olej, 2 łyżki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- Biskopt ciemny
- jajka,, 5 sztuk
- cukier,, 1 szklanka
- mąka ziemniaczana,, 1/2 szklanki
- mąka zwykła,, 1/2 szklanki
- olej,, 2 łyżki
- proszek do pieczenia,, 2 łyżeczki
- kakao, 2 łyżki
- Masa adwokatowa:
- masło, 2 kostki
- adwokat, 500 ml
- dodatki
- Śmietana kremówka, 2 szklanki
- czekolada

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt jasny -Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka. Dodać mąki zmieszane z proszkiem i lekko wymieszać . Wylać na formę. Piec w temp. 160-180 około 25 minut.
- 2 Biskopt ciemny- Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka. Dodać mąki zmieszane z proszkiem i kakao lekko wymieszać . Wylać na formę. Piec w temp. 160-180 około 25 minut. Po upieczeniu wyciąć kółka w biskopcie.
- 3 Masa -Miękkie masło utrzeć na pulchną masę dodawać po trochu adwokat całość dokładnie połączyć.
- 4 Przełożenie ciasta: Jasny biskopt – połowa masy adwokatowe – biskopt ciemny z dziurkami – reszta masy adwokatowej wkładać w dziurki – ubita na wierzch ubita na sztywno śmietana kremówka (do ubijanej masy kremówki dodać 2 łyżki rozpuszczonej żelatyny) – posypać startą czekoladą CIASTO SCHŁODZIĆ W LODÓWCE

Twoje notatki do przepisu: