

# Biskoptowe z Ptasiem Mleczkiem



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **410** Ocena: **5104**

> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- **BISZKOPT CYTRYNOWY:**
- -6 jajek -szczypta soli -1 szklanka cukru
- -150 g. mąki tortowej -50 g. mąki ziemniaczanej
- -1.5 łyżeczki proszku do pieczenia -sok z 1/2 cytryny
- **MASA CZEKOLADOWA:**
- -150 g. deserowej czekolady -1/2 szklanki 30 % -150 g. masła
- **PRALINKI:** -55 szt. Ptasięgo Mleczka
- **KREM KRÓWKOWY:**
- -1 gotowa masa krówkowa-400 g.
- -1 śmietanka 30%-330 ml. -1 Śnieżka
- **DO POSYPANIA:**-starte wafelki czekoladowe

## Sposób przygotowania:

- 1 biskopt-Białka ubić ze szczyptą soli, potem cukrem. Dalej ubijać dodając po żółtku. Przesiewać mąki z proszkiem i już mieszać łopatką. Na koniec dodać sok z cytryny, wymieszać. Wyłożyć na blaszkę 30x40 z papierem do pieczenia.Piec ok.25 min. w 175\*.



- 2 masa-Nad parą w śmietance, rozpuścić czekoladę w kostkach. Ostudzić, od czasu do czasu mieszając. Zmiksować masło,dodając porcjami płynną czekoladę. Wyłożyć na biskopt, zaraz

poukładać pralinki.



- ③ krem-Ubić zimną śmietankę, ze Śnieżką. Dalej ubijając, dodawać po łyżce miękkiej masy krówkowej. Krem wyłożyć między czekoladki i rozsmarować.



- ④ Na górę zetrzeć wafelki. Ciasto schłodzić.



Twoje notatki do przepisu: