

Brzdąc

Autor: **irma**Przepisów: **220** Ocena: **7576**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- BISZKOPT: 5 jaj
- 1 szkl. cukru
- 1 szkl. mąki tortowej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 5 łyżek oleju
- 1 łyżeczka octu
- MASA: 2 szkl. mleka
- 3 czubate łyżeczki kakao
- 6 czubatych łyżeczek mąki
- 3/4 szkl. cukru
- 25 dkg. masła roślinnego
- do posypania: kawa, tarta czekolada, posypka orzechowa lub w/g własnego gustu

Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier i żółtka na przemian ciągle miksując. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodać do masy. Na koniec wlać olej i ocet. Delikatnie wymieszać. Blachę /24x37/ wyłożyć papierem do pieczenia i wlać ciasto. Wstawić do piekarnika i piec w tem. 180st.C przez ok. 30 minut. Po ostudzeniu przekroić na dwa placki.
- 2 Do 1 szklanki mleka dodać kakao, cukier, mąkę i dokładnie wymieszać. Drugą szklankę mleka zagotować i ugotować budyń wlewając masę kakaową. Wystudzić.
- 3 Masło utrzeć i na jedną część biszkoptu położyć krem i przykryć drugą częścią. Wierzch również posmarować niewielką ilością kremu. Udekorować posypką orzechową, kawą lub wg. własnego uznania. SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: