

Chmurka ;-)



Autor: **MEG110278**
Przepisów: **173** Ocena: **4582**

> 6 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 2 jaja
- 3/4 szkl cukru
- 1/3 szkl oleju
- 1/3 szkl wody gazowanej
- 1 szkl mąki
- zapach pomarańczowy(kilka kropel)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- granatowy i niebieski barwnik (szczypta)
- 2 op śnieżki
- 400 ml mleka
- 1/3 szkl likieru Cointreau
- 8 łyżeczek Blue Curacao
- wata cukrowa ;-)

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubić z cukrem, dodać olej, wodę, zapach, proszek i mąkę. Miksować kilka minut na jednolitą masę. Podzielić ciasto na dwie części. Do jednej dodać barwnik niebieski, a do drugiej granatowy. Wylać ciasto niebieskie na granatowe i zamieszać widelcem. Wstawić tortownicę (22cm) do nagrzanego piekarnika (180) i piec 45 min.
- 2 Śnieżkę zmiksować z mlekiem i wstawić do lodówki. Ciasto po przestudzeniu przekroić na 8 części i ułożyć ciastka oddzielnie na talerzyku. Nalać na każdy kawałek po 2 łyżeczki Cointreau i nałożyć dużą porcję śnieżki. Połączyć łyżeczką Blue Curacao i ozdobić "chmurką" czyli watą cukrową :-)
- 3 SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: