

Ciasto czarna mamba



Autor: **Asica35**
Przepisów: **34** Ocena: **355**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- BISZKOPT:
- 10 JAJEK
- 3/4 SZKL.CUKRU
- 6 ŁYŻEK MAKI TORTOWEJ
- 4 ŁYŻKI CIEMNEGO KAKAO
- 2 ŁYŻECZKI PR.DO PIECZENIA
- DODATKOWO DO POLEWY:
- TABLICZKA MLECZNEJ CZEKOLADY
- 3 ŁYŻKI KAKAO
- 1/4 SZKL.MLEKA
- LITR MLEKA
- 4 OPAKOWANIA WIÓRKÓW KOKOSOWYCH (200 g.1 op.)
- SZKL.CUKRU
- 3 CUKRY WANIL.
- KOSTKA (250G.) MASŁA LUB DOBREJ MARGARYNY
- OK.200 ML.ŚMIETANKI 36 %

Sposób przygotowania:

- 1 UBIJAMY BIAŁKA NA SZTYWNĄ PIANĘ.
DODAJEMY CUKIER,ŻÓŁTKA.
NASTĘPNIE PRZESIEWAMY MAKĘ,KAKAO,PR.DO PIECZENIA
DO MASY I DELIKATNIE MIESZAMY DO POŁĄCZENIA SKŁADNIKÓW

MASĘ DZIELIMY NA DWIE BLACHY,PIECZEMY W 170C OK.30 MIN

PO UPIECZENIU STUDZIMY .

wymiar blachy: 35/25

- 2 MLEKO WLEWAMY DO GARNKA,WSYPUJEMY CUKRY,WIÓRKA
I GOTUJEMY NA WOLNYM OGNIU,DO CZASU KIEDY MLEKO NIE WSIĄKNIE W KOKOS.
DO CIEPŁEJ MASY KOKOSOWEJ(NIE WRZĄCEJ) DODAJEMY MASŁO
LUB MARGARYNĘ I MIESZAMY DO ROZPUSZCZENIA.

ODSTAWIAMY DO WYSTUDZENIA

3 WYSTUDZONĄ MASĘ KOKOSOWĄ NAKŁADAMY NA PIERWSZY BISZKOPIK, NASTĘPNYM PRZYKRYWAMY.

W KĄPIELI WODNEJ ROZPUSZCZAMY CZEKOLADĘ, DODAJEMY KAKAO I MLEKO, I MIESZAMY DOPÓKI NIE POWSTANIE JEDNOLITA POLEWA.

LEKKO OSTUDZONĄ WLEWAMY NA WIERZCH CIASTA

UBIJAMY ŚMIETANKĘ Z CUKREM WANILIOWYM I DOWOLNIE DEKORUJEMY

Twoje notatki do przepisu: