





Ciasto kakaowo-krówkowe



Autor: **asia67**
Przepisów: **433** Ocena: **6161**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- biszkopt: jajka 7 szt
- mąka 7 łyżek
- cukier 7 łyżek
- kakao 2 łyżki
- proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- ocet, woda po 1 łyżce
- krem: mleko 2 szkl
- mąka pszenna 3 łyżki
- mąką ziemniaczana 2 łyżki
- cukier 2 łyżki
- cukie waniliowy
- sok z cytryny
- dodatkowo: herbatniki maślane
- masa krówkowa 1 puszka
- dżem z czarnej porzeczki 1 słoik
- polewa czekoladowa
- masło 250 g

Sposób przygotowania:

1. na ciasto oddzielić białka od żółtek, białka ubić na sztywno ze szczyptą soli, dodać żółtka, cukier, ubijać dalej, dodać przesianą mąkę, kakao i proszek do pieczenia, wodę i ocet, delikatnie wymieszać, wyłożyć do formy, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st, piec ok 30 min, wystudzić,
2. do garnuszka wsypać obie maki i cukier, dodać 1/2 szkl mleka, dokładnie wymieszać, resztkę mleka zagotować, do gotującego wlać masę, mieszając, ugotować budyń, wystudzić,
3. masło utrzeć, dodając po łyżce budyń ucierać krem, doprawić wanilią i sokiem z cytryny,
4. ciasto przekroić na pół, na jednej części rozsmarować dżem porzeczkowy, na to część kremu, na kremie ułożyć herbatniki, na herbatniki rozłożyć masę krówkową, na to herbatniki, znów krem, na krem ułożyć drugą część ciasta, wierzch posmarować polewą czekoladową, odstawić na kilka godzin,

smacznego

Twoje notatki do przepisu: