

# Ciasto Krówka

Autor: **Justitako**Przepisów: **205** Ocena: **3911**

&gt; 6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Ciasto : 6 jaj
- 15 dag cukru
- 12 dag mąki
- łyżka kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Masa: 0,5 margaryny
- kostka masła
- budyń o smaku toffi
- 3 łyżki cukru
- 0,5 l mleka
- dodatkowo : paczka herbatników
- duża masa krówkowa
- czekolada gorzka

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Białka ubić, dodać cukier, dalej ubijać, dodać żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao, przełożyć do form , piec ok 35 min. Ostudzone ciasto przekroić na dwie części.

Masa: Budyń ugotować w 0,5 l mleka i z 3 łyżkami cukru. Margarynę i masło utrzeć z ostudzonym budyniem. W trakcie ucierania dodać 4 łyżki masy krówki. Puskę z krówką wstawić do garnka z wodą i ogrzewać aby masa dobrze się rozsmarowała .

Trochę masy pozostawić do dekoracji.

Na jedno ciasto wyłożyć 1/2 masy, ułożyć herbatniki, rozsmarować krówkę, dać herbatniki, kolejną warstwę masy, drugie ciasto, rozsmarować pozostałą masę i posypać startą czekoladą.

## Twoje notatki do przepisu: