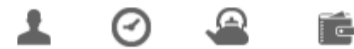


Czekoladowe Fale Dunaju z malinami



Autor: **babcitereskiciasta**
Przepisów: **374** Ocena: **4413**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- **CIASTO:**
- -1 gorzka czekolada-100 g. -1 biała czekolada-100 g. -1/4 masła+1/4 masła
- -1 masło-250 g. -200 g. cukru pudru -10 żółtek
- -1 cukier waniliowy, duży -10 białek -400 g. mąki tortowej
- -3 łyżeczki proszku do piecz. -2 łyżki mleka
- **OWOCE:**-2 op. świeżych malin po 125 g.
- **GALARETKA:**-3 galaretki malinowe -1 l. wody

Sposób przygotowania:

- 1 Każdą czekoladę rozpuścić na parze-OSOBNO z ćwiartką masła. Ostudzić do letniego. Masło utrzeć z cukrem i żółtkami. Dosiąć mąkę z proszkiem, wymieszać. Połowę przełożyć do innej miski. Każdą zmiksować z jedną rozpuszczoną czekoladą. Białka ubić ze szczyptą soli i cukrem waniliowym, podzielić na pół. Dodać do dwóch ciast i wymieszać delikatnie łopatką. Najpierw wyłożyć białe ciasto na blachę(30x40)z papierem do pieczenia. Potem to ciemne ciasto rozrzedzić z mlekiem i rozsmarować na białym cieście. Na górę poukładać maliny, lekko wpychając.
- 2 Piec w 175* ok.40-50 min.
- 3 Galaretki rozpuścić w gorącej wodzie. Ostudzić do tężenia. Wylać na zimny placek i schłodzić.

Twoje notatki do przepisu: