

Izaura



Autor: **asiunia54**
Przepisów: **37** Ocena: **402**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- margaryna, 1 kostka
- kakao, 3 łyżki
- żółtka- do ciasta, z 4 jaj
- woda przegotowana zimna, 3 łyżki
- mąka, 1 i 1/2 szkl
- cukier, 1 i 1/4 szkl
- proszek do pieczenia, 3 płaskie łyżeczki
- twaróg, 1/2 kg
- margaryna do sera, 2 łyżki
- żółtka, 2
- cukier do sera, 1/2 szkl.
- wiórki kokosowe, 1/2 torebki
- białka, z 6 jaj

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Margarynę roztopić, dodać wodę, cukier i kakao. Gotować przez 5 minut. Jak ostygnie dodać żółtka, mąkę i proszek. Wymieszać. Ubić pianę z 6 białek, połowę dodać do ciasta a drugą połowę do sera.
- 2 Ser: Utrzeć margarynę, żółtka, cukier, dodać twaróg i wiórki kokosowe. Wymieszać. Dodać resztę ubitych białek. Ponownie wymieszać.
- 3 Na blachę wylać ciemne ciasto i łyżką nakładać ser (plackami). Piec ok. 40 minut w temp. 180 st.C.
- 4 Ciasto: Margarynę roztopić, dodać wodę, cukier i kakao. Gotować przez 5 minut. Jak ostygnie dodać żółtka, mąkę i proszek. Wymieszać. Ubić pianę z 6 białek, połowę dodać do ciasta a drugą połowę do sera.
- 5 Ser: Utrzeć margarynę, żółtka, cukier, dodać twaróg i wiórki kokosowe. Wymieszać. Dodać resztę ubitych białek. Ponownie wymieszać.
- 6 Na blachę wylać ciemne ciasto i łyżką nakładać ser (plackami). Piec ok. 40 minut w temp. 180 st.C.

Twoje notatki do przepisu: