

# Knopers



Autor: **Korcia**

Przepisów: 2 Ocena: 45



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- Ciasto orzechowe:
  - -jaja, 5
  - -cukier, 1/2 szklanki
  - -mąka pszenna, 10 dag
  - orzech włoskie krojone, 10 dag
- Bułka tarta, 1 łyżka
- -proszek do pieczenia, 1 płaska łyżeczka
- Ciasto kakaowe:
  - ,jaja, 6
  - ,cukier, 1/2 szklanki
  - ,mąka pszenna, 1/2 szklanki
  - ,mąka ziemniaczana, 1/2 szklanki
  - ,kakao, 2 łyżki
  - ,proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
  - olej, 2 łyżki
- Masa I:
  - ,mleko, 1 szklanka
  - .cukier, 1/2 szklanki
  - .margaryna, 1 kostka
  - mleko w proszku, 2 szklanki
  - .kakao, 1 łyżka
  - krojone orzechy, 1/2 szklanki
- Masa II:
  - mmargaryna, 1,5 kostki
  - nutella, 4 łyżki(duże)
  - Spirytus, 2 łyżki
- Masa III:
  - mmleko, 2 szklanki
  - /cukier, 2 łyżki
  - cukry waniliowe, 2
  - .mąka pszenna, 2 łyżki
  - .mąka ziemniaczana, 2 łyżki
  - żółtka, 5
  - /margaryna, 1 kostka
  - jogurt owocowy (np.winogronowy), 1
- PONADTO:
  - wafel, 2

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto orzechowe: Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier i żółtka, wsypać mąkę z orzechami, bułką i proszkiem, wymieszać. Wylać do formy i upiec. Ciasto kakaowe: Białka ubić dodać cukier i żółtka wsypać mąkę i kakao wymieszać dodać 2 łyżki oleju wymieszać przelać do formy upiec. Obydwa placki przekroić, nasączyć ponczem z herbaty z cytryna. Masa I: Mleko cukier i kakao zagotować, wystudzić. margarynę utrzeć dodawać stopniowo wystudzone mleko i wsypywać mleko w proszku i orzechy. Masa II: margarynę utrzeć dodawać nutelle i spirytus. Masa III: Jedną szklankę mleka zagotować z cukrem i z cukrem waniliowym w drugiej szklance mleka rozmieszać mąkę pszenną i ziemniaczaną i żółtka. Wlewać stopniowo na gotujące się mleko pogotować chwile ciągle mieszając wystudzić. Margarynę utrzeć dodawać stopniowo zimny budyń na końcu stopniowo wlewać jogurt ciągle ucierając. Przełożenie: wafel-masa I-ciasto orzechowe- masa II-ciasto kakaowe- masa III- ciasto orzechowe- masa II- ciasto kakaowe- masa I-wafel, wierzch poleć polewą

## Twoje notatki do przepisu: