

Markizy w czekoladzie



Autor: **slodkisentyment**
Przepisów: 111 Ocena: 1464



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- Składniki na ciasto:
 - 2 szklanki mąki
 - 3 łyżki kakao
 - 3 łyżki cukru pudru
 - 4 żółtka
 - 1 i 1/2 kostki masła (24 dag)
- Dodatkowo:
 - 1 słoiczek masła orzechowego
 - 1 słoiczek dżemu z czarnej porzeczki
 - 1 czekolada mleczna
 - 1 czekolada gorzka

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na ciasto zagniatam w misce. Ciasto dzielę na pół i rozwałkowuję każdą część na grubość ok. 3-4 mm. Wykrawam kółka (u mnie średnicy ok. 6 cm). Ciastka układam na blaszce wyłożonej papierem i piekę (w dwóch turach) w 180 stopniach przez 10 minut. Ciastka pozostawiam do wystygnięcia.
- 2 Smaruję połowę ciastek masłem orzechowym (robię to delikatnie, ciastka są kruche) i następnie dżemem. Przykrywam drugim ciastkiem. Tak przygotowane markizy układam na kratce lub na papierze do pieczenia. Obydwie czekolady rozpuszczam w kąpieli wodnej i polewam każde ciastko. Czekam do zastygnięcia czekolady i gotowe.
Smacznego

Twoje notatki do przepisu: