

Markizy w czekoladzie



Autor: **slodkisentyment**
Przepisów: 111 Ocena: 1465



> 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 rozwałkuję 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 kąpeli wodnej i polewam każde ciastko. Czekam do zastygnięcia czekolady i gotowe.
Smacznego

Twoje notatki do przepisu: