

Murzynek z konfiturą wiśniową, likierem limonkowym i bitą śmietaną



Autor: **ewa1959a**
Przepisów: **65** Ocena: **1652**



1-2 os.



60 min



średnie przystępne

Składniki:

- jajka, mąka, konfitura wiśniowa

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: - 6 jajek - 2 szklanki mąki - 2 szklanki cukru - 1/2 szklanki wody - 4 łyżki kakao - 1/2 kostki margaryny (u mnie sprawdzona z Murzynkiem) - 4 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia - konfitura wiśniowa - likier limonkowy - 2 śmietany 30% - 1 łyżka żelatyny - 1/4 szklanki cukru pudru
- 2 Margarynę rozpuścić w garnku dodać cukier oraz rozpuszczone w wodzie (najlepiej ciepłej) kakao, zagotować. Odstawić do wystygnięcia.... a następnie dodać żółtka, mąkę, proszek i wymieszać. Z białek ubić pianę i dodać do ciasta. Upiec. Śmietanę ubić z cukrem pudrem i 1 łyżką żelatyny rozpuszczonej w 2 łyżkach wody
- 3 Wystudzone ciasto przekroić na pół, pierwszą część nasączyć likierem limonkowym, posmarować konfiturą i wyłożyć ubitą śmietaną, przykryć drugą częścią ciasta i posypać cukrem pudrem lub poleć polewą czekoladową.

Twoje notatki do przepisu: