

# Murzynek z konfiturą wiśniową, likierem limonkowym i bitą śmietaną



Autor: ewa1959a  
Przepisów: 65 Ocena: 1653



1-2 os.



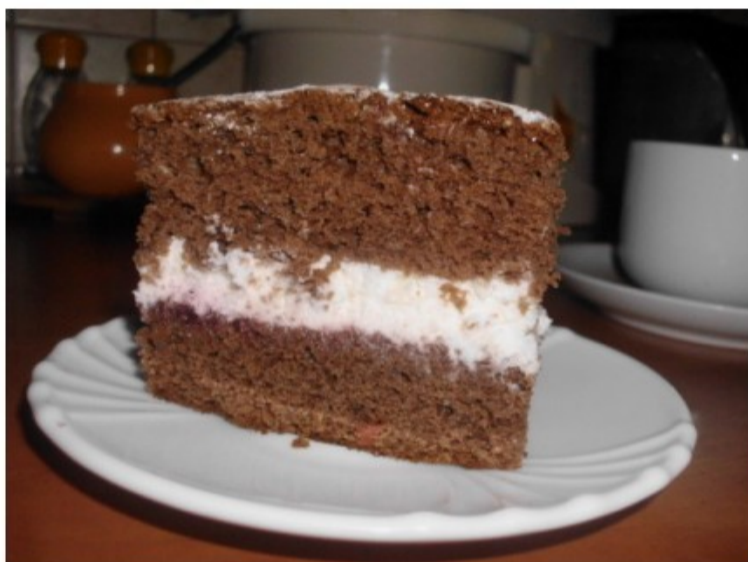
60 min



średnie



przystępne



ewa1959a | Smaker.pl

## 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 poleać polewą czekoladową.

## Twoje notatki do przepisu: