

Murzynek z kremem



Autor: **kasiek_95**
Przepisów: 2 Ocena: 2



> 6 os.



60 min



średnie



tanie

Składniki:

- Margaryna do pieczenia 2 kostki
- Cukier 3 szklanki
- Woda 1/2 szklanki
- Kakao 3 łyżki
- Jajka 4
- Proszek do pieczenia 2 łyżeczki
- Mleko 1 litr
- Kasza manna 1 1/2 szklanki
- Kokos 3/4 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od przygotowania ciasta:
Kostkę margaryny, szklankę cukru, 1/2 szklanki wody, 3 łyżki kakao należy zagotować i ostudzić. Jajka ubijamy na puszysta masę z szklanką cukru, dodajemy ostudzoną masę, cały czas mieszając dodajemy przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Wylewamy na formę i pieczemy do suchego patyczka w temperaturze 160 stopni.
- 2 Przygotowanie kremu:
Mleko zagotować i wsypać mannę i cukier i odstawić do ostudzenia.
Margaryne utrzeć i dodawać chłodnej masy grysikowej, na końcu dodać kokos.
- 3 Po upieczeniu i ostudzeniu murzynka, dzielimy na dwie części. Na spód dajemy masę grysikową i przykrywamy drugą częścią ciasta.
Na wierzch można zrobić polewę i posypać wiórkami kokosowymi.

Twoje notatki do przepisu: