

Murzynek z kremem, polewą czekoladową i alkoholową nutką:)



Autor: **POMPOLINA**
Przepisów: **124** Ocena: **3986**

5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Margaryna KASIA, 1,5 opakowania
- cukier, 1,5 szklanki
- kakao, 4,5 łyżki
- woda, 9 łyżek
- cukier waniliowy, 1,5 opakowania
- cukier puder, 1 szklanla
- masło, kostka
- mleko, 2 szklanki
- mąka ziemniaczana, 4 łyżki
- żółtka jaj, 7 sztuki
- mąka, 1 szklanka
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- wiórki kokosowe, do dekoracji
- amaretto, poł szklanki
- Spirytus, 1 łyżka
- sok z cytryny, łyżka
- jajko całe, 1 szt

Sposób przygotowania:

- 1 **CIASTO:** Do rondla wrzucamy kostkę margaryny, szklankę cukru, opakowanie cukru waniliowego, 6 łyżek wody i 3 łyżki kakao. Stawiamy na ogniu i rozpuszczamy cały czas mieszając. Wsz Powstaje gładka masa kakaowa. Odstawiamy do ostygnięcia. Gdy masa ostygnie dodajemy do niej 5 żółtek i 1 całe jajko i mieszamy mikserem. Potem dodajemy przesianą szklankę mąki i proszek do pieczenia. Ciasto wylewamy na blaszkę 20x30 cm wyłożoną papierem do pieczenia. Wkładamy na nagrzanego do 180 stopni piekarnika i pieczemy około 40 minut lub do tzw suchego patyczka. Gdy ciasto się upiecze studzimy je i przekrajamy wzdłuż na połowę.
- 2 **PONCZ DO NASĄCZENIA MURZYNIKA:** do połowy szklanki przegotowanej wody dodajemy sok z cytryny, spirytus i amaretto. Takim ponczem nasączamy dobrze placek.
- 3 **KREM:** 1 szklankę mleka zagotować. W druiej szklance mleka rozmieszać żółtka i mąkę ziemniaczaną i wlać wszystko do gotującego się mleka. Ugotować ze wszystkiego budyń i odstawić do wystygnięcia. Kostkę masła utrzeć na puszystą masę z cukrem pudrem i powoli dodawać wcześniej ugotowany zimny budyń

- 4 Na jedną część nasączonego placka wykładamy krem i przykrywamy drugą częścią która także dobrze nasaczamy.
- 5 POLEWA: 0,5 kostki margaryny, 0,5 szklanki cukru, 0,5 opakowania cukru waniliowego, 3 łyżki wody i 1,5 łyżki kakao rozpuszczamy w rondlu na ogniu ciągle mieszając. Utworzy się gładka polewa kakowa. Gdy polewa nieco ostygnie wylewamy ją na ciasto.
- 6 Na polewa sypiemy wiórki kikosowe lub jak kto woli zgniecione orzechy.
- 7 SMACZNEGO:)

Twoje notatki do przepisu: