

Murzynek z orzechami i bitą śmietaną



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



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 8 jajek
- 3 szklanki mąki
- 2 szklanki cukru
- 1/2 szklanki wody ciepłej
- 4 łyżki kakao
- 3/4 kostki margaryny
- 4 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- konfitura wiśniowa
- 1000 ml śmietany 30%
- pokrojone orzechy
- 2 łyżki cukru pudru
- Polewa:
 - 125 ml śmietany 30 %
 - czekolada mleczna
 - rum do nasączenia biszkopta

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę rozpuścić w garnku dodać cukier oraz rozpuszczone w wodzie (najlepiej ciepłej) kakao i pokrojone orzechy, zagotować. Odstawić do wystygnięcia.... a następnie dodać żółtka, mąkę, proszek i wymieszać. Z białek ubić pianę i dodać do ciasta. Upiec . Śmietaną ubić z cukrem pudrem .

Wystudzone ciasto przekroić na 3 blaty, każdy z nich nasączyć ponczem wykonanym z gorącej wody i rumu, posmarować konfiturą i przełożyć

ubitą z cukrem pudrem śmietaną. Połączyć polewą czekoladową.

Polewa: 125 ml śmietany 30% podgrzać i dodać tabliczkę mlecznej czekolady.

2 .

Twoje notatki do przepisu: