

# Pawie oko



Autor: **martyna198911**  
Przepisów: 5 Ocena: 30



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- jajka, 6 szt
- mąka, 1 szkl
- cukier, 1 szkl
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- mąka ziemniaczana, 2 łyżki
- kakao, 3-4 łyżki
- murzynki ,ciepłe lody (grzybki), 1 opak
- galaretki w jkednym kolorze, 3 szt
- smietana 30%, 0,5 l
- śmietan-fix, 2 szt
- serki homogenizowane waniliowe, 3 szt
- czekolada

## Sposób przygotowania:

- 1 Sześć białek ubić na sztywno, dodawać po 1 żółtku i troszkę cukru. Mąki, proszek do pieczenia, kakao przesitkować i dodać do jajek. wszystko miksować. piec w piekarniku 150 C 25 min.
- 2 Gdy ciasto już wystygnie na wierzchu układamy murzynki bez spodów, dociskamy je (odcinamy wafelek ).
- 3 Rozpuszczamy 3 galaretki o jednym smaku 1 i 1/2 szklanki wody na 1 galaretkę. Jak galaretka zacznie gęstnieć dodajemy w nią serki homogenizowane. mieszamy i wylewamy na biszkopt z murzynkami.
- 4 Jak galaretka z serkami stężeje wykładamy na wierzch ubitą smietanę z śmietanfixami. Posypujemy tartą czekoladą Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: