

pijana śliwka



Autor: **anetas197601**
Przepisów: **255** Ocena: **8429**

 > 6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Biskopt:
- 5 jajek
- 3/4 szklanki cukru
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- kopiastra łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki soku z cytryny
- Masa:
- 25 dkg masła
- 1/2 litra mleka
- 3/4 szkl. cukru
- 3 żółtka
- 1 budyń śmietankowy
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- cukier waniliowy
- Polewa:
- 2 gorzkie czekolady
- 10 dkg masła
- 4 duże łyżki mleka lub słodkiej śmietanki
- ORAZ:
- 70 dkg suszonych śliwek
- 1-2 szklanka wódki lub rumu
- 3/4 szklanki wody i 2 łyżki cukru na syrop w którym ugotujemy śliwki (najlepiej zrobić to dzień wcześniej)

Sposób przygotowania:

- 1 Z wody i cukru gotujemy syrop do którego wkładamy śliwki i gotujemy na lekkim ogniu przez 5-7 min. aby były miękkie, ale nie rozgotowały się, odcedzić (płyn zachować), ostudzić. W naczyniu, które da się szczelnie przykryć zalać śliwki alkoholem. Robimy to najlepiej poprzedniego dnia przed wykonaniem ciasta.
- 2 Masa: 1 1/2 szklanki mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Do pozostałego mleka

dać żółtka, budyni, obie mąki dokładnie rozmiksować i wlać na gotujące się mleko, energicznie mieszać i ugotować tak jak budyni. Gdy wystygnie wkręcić do masła.

- 3 biskopt: białka ubić na sztywno, gdy ubite dodawać cukier, potem po jednym żółtku, następnie przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia, dodać pozostałe składniki i delikatnie wymieszać mikserem na najmniejszych obrotach. Piec w 180 stopniach 30-40 minut.
- 4 Biskopt nasączyć syropem z gotowania śliwek (dodać trochę wody i soku z cytryny), na to dać masę budyniową, a na masę układać jedna przy drugiej śliwki, wstawić do lodówki.
- 5 składniki polewy rozgrzać na parze, dobrze rozmieszać i polać śliwki, schłodzić. Najlepiej ciasto kroić schłodzone. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: