

# pijana śliwka



Autor: **anetas197601**  
Przepisów: **255** Ocena: **8422**

> 6 os. 30 min średnie przystępne



## Składniki:

- Biskopt:
  - 5 jajek
  - 3/4 szklanki cukru
  - 3/4 szklanki mąki pszennej
  - 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej
  - kopiaśta 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: