

Pleśniak

Autor: **KasiaAsia**Przepisów: **24** Ocena: **376**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- twarde masło, 10 dkg
- twarda margaryna, 10 dkg
- jajka, 4 duże lub 5 małych
- mąka, 3 szklanki
- proszek do pieczenia, 1 i 1/2 łyżeczki
- cukier, 2 łyżki + 3/4 szklanki
- śmietana kwaśna 18%, 3 łyżki
- sól, szczypta
- kakao, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Masło i margaryna, żółtka, 2 łyżki cukru, szczyptę soli. Wyrabiać ciasto. Jak będzie za suche, dodać trochę śmietany. Wyrobione ciasto podzielić na trzy części. Dwie jasne wsadzić do osobnych woreczków. Do jednej dodać łyżkę kakao i łyżkę śmietany, wyrobić brązowe ciasto. Wsadzić do osobnego woreczka. Wszystkie trzy woreczki wsadzić do zamrażalnika na kilka godzin alby stwardniało.
- 2 Białka ubić na sztywno, dodając powoli 2/3 szklanki cukru.
- 3 Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Najpierw zetrzeć jedną jasną część ciasta na dużych łyżkach. Rozsypać na całej powierzchni blachy. Następnie zetrzeć ciemną część ciasta. Także rozsypać na całej powierzchni, na jasnym cieście.
- 4 Następnie łyżką położyć ubitą pianę z białek, delikatnie rozprowadzić na całej powierzchni blachy.
- 5 I na końcu na tą pianę zetrzeć ostatni kawałek jasnego ciasta i delikatnie po pianie rozsypać, na całej powierzchni blachy. Ja zawsze ścieram ciasto na talerz, a następnie delikatnie rozsypuję na blasze.
- 6 Wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 170-180 stopni. Pieczemy około 50-60 minut.
- 7 Polecam sprawdzić patyczkiem do szaszłyków, czy w środku jest upieczone. Wbić go w środek, i jak po wyciągnięciu będzie wilgotny to jeszcze piec. Ja piekę zawsze w temperaturze 160-170 stopni, bo nie jestem pewna piekarnika, piecze się trochę dłużej ale się nie przypala.

Twoje notatki do przepisu: