

Pleśniak z malinami w spirytusie



Autor: **brysska**
Przepisów: **538** Ocena: **18653**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 3 szklanki mąki tortowej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 kostka margaryny
- 5 jajek
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżki kakao
- 1 litrowy słoik malin w spirytusie

Sposób przygotowania:

- 1 Do mąki z proszkiem do pieczenia zetrzeć margarynę na tarce o grubych oczkach.
- 2 Mąkę z margaryną lekko przemieszać, dodać żółtka i 1/2 szklanki cukru.
- 3 A następnie z podanych składników wyrobić kruche ciasto. Gotowe ciasto dzielimy na połowę, a następnie połowę jeszcze raz na pół.
- 4 Większą część ciasta wkładamy do lodówki na 30 minut, jedną mniejszą część ciasta wkładamy do zamrażarki na 30 minut, zaś do trzeciego kawałka dodajemy kakao. Ciasto dokładnie wyrabiamy z kakaem, a następnie wkładamy je do zamrażarki jak poprzedni kawałek na około 30 minut.
- 5 Schłodzone w lodówce jasne ciasto ścieramy na tarce o dużych oczkach na wyłożoną papierem do pieczenia dużą brytfankę, a następnie lekko ugniatamy. Na ciasto wykładamy odcedzone z nadmiaru spirytusu maliny.
- 6 Na maliny ścieramy jasne ciasto chłodzone w zamrażalce również na tarce o grubych oczkach.
- 7 Na jasne ciasto wykładamy pianę z białek ubitą na sztywno razem z drugą połową szklanki cukru.
- 8 Na pianę z białek ścieramy ciemne ciasto chłodzone w zamrażalce.
- 9 Ciasto pieczemy w piekarniku nagrzanym do temp. 170°C i pieczemy przez około 50-75 minut. Ciasto po upieczeniu odstawiamy do ostygnięcia. Smacznego !!!
- 10 ;-d
- 11 ;-D
- 12 ;-)))

Twoje notatki do przepisu: