

Przekładaniec czekoladowo-rodzynkowy



Autor: **irma**

Przepisów: **220** Ocena: **7187**



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- BISZKOPT mąka tortowa, 1 szkl.
- cukier, 1/2 szkl.
- jajka, 6 szt.
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- mak suchy, 2 łyżki
- zapach migdałowy
- KREM rodzynek, 30 dkg.
- Rum, ok.150 ml.
- gorzka czekolada, 30 dkg.
- masło, 8 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 BISZKOPT: białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka cały czas ucierając. Następnie dodać mąkę z pr. do pieczenia. Ciasto podzielić na dwie części. Do jednej dodać mak. Ciasta pieczemy osobno w blasze o wym. 35x24 w tem. 180 st. C przez ok. 25 minut.
- 2 Rodzynki zalać rumem najlepiej dwa dni wcześniej, żeby dobrze nasiąknęły. Odcedzić /zachować odcedzony rum/
- 3 Masło i połamaną czekoladę rozpuścić w kąpielii wodnej i połączyć z rodzynekami. Dokładnie wymieszać.
- 4 Do odcedzonego rumu dolać ok. 1/2 szklanki wody przegotowanej, wymieszać i nasączyć biszkopty.
- 5 Na jasny biszkopt nałożyć połowę masy czekoladowej, przykryć biszkoptem z makiem i nałożyć pozostałą masę. Udekorować wg uznania. SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: