

Rodzinkowiec



Autor: **jagoda114**
Przepisów: **67** Ocena: **1077**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- Biskopt jasny z 4 jaj
- biskopt kakaowy z 4 jaj
- masło, 1 kostka
- mleko, 0,5 litra
- Mąka pszenna, 2 łyżki
- mąka ziemnaczana, 2 łyżki
- cukier, 2 łyżki
- kawa rozpuszczalna, 1 łyżka
- żółtka, 2 szt
- śmietanka 30%, 250ml
- śmietan-fix, 1 szt
- czekolada biała, 1 szt
- kokos, 5 dag
- rodzynki, 20 dag
- Czekolada mleczna, 2 szt
- rum (inny alkohol), 1 kieliszek
- dżem jasny, 1 słoiczek
- mleko do polewy, 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Rodzynki zalać rumem i zostawić najlepiej na noc. Upiec 1 jasny i 1 ciemny biskopt.
- 2 Kawę zalać wrzątkiem, wystudzić. Z mleka, cukru, żółtek, mąki ugotować budyń, wystudzić. Masło utrzeć, dodać przestudzony budyń i do smaku dodawać zimną kawę.
- 3 W kąpieli wodnej rozpuścić białą czekoladę, wystudzić. Mocno schłodzoną śmietankę ubić, na końcu dać zimną czekoladę i kokos
- 4 Czekolady wraz z mlekiem rozpuścić, dodać rodzynki bez rumu
- 5 Przełożenie ciasta: Biskopt ciemny, połowa dżemu, biała masa, jasny biskopt, dżem, ciemna masa, polewa rodzinkowa.

Twoje notatki do przepisu: