

W - Z .

Autor: **Ladylaura**Przepisów: **17** Ocena: **378**

5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- mała kwadratowa blaszka o boku 20cm:
- 4 jajka
- 4 łyżki mąki
- 4 łyżki cukru
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżka wody
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Białka oddzielamy od żółtek i ubijamy z cukrem na sztywną masę .Dodajemy po kolei żółtka i ubijamy dalej do połączenia się całości .Dodajemy 1 łyżkę wody i 1 łyżkę oleju i ubijamy krótko .Mąkę ,kakao i proszek do pieczenia przesiewamy na sitku i dodajemy w dwóch częściach do masy mieszając delikatnie łyżką ,aby masa nie opadła .Przekładamy masę do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia ,wyrównujemy delikatnie wierzch i pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 175 stopni przez około 20 minut .Studzimy i przecinamy wzdłuż na pół .



- ② Masa śmietankowa:
250 ml śmietany kremówki
1 łyżka cukru pudru
2 łyżki serka mascarpone

Śmietanę ubijamy z cukrem na sztywną masę ,ale nie za długo ,bo się zacznie rozwarstwiać .Dodajemy mascarpone ubijamy do połączenia się ze śmietaną i przekładamy masą ciasto.

Polewa czekoladowa:
150 g gorzkiej czekolady
1/4 szklanki mleka

Czekoladę roztapiamy w kąpieli wodnej ,dodajemy mleko, mieszamy i polewamy nią ciasto .Wstawiamy do lodówki

Twoje notatki do przepisu: