

Wuzetka



Autor: **TosiawKuchni**
Przepisów: 21 Ocena: 101

 > 6 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- 3 jaja
- 3 łyżki kakao
- 3 łyżki powideł śliwkowych
- 1,5 szkl. cukru
- 2,5 szkl. mąki
- 1,5 szkl. mleka
- 170g masła
- 2 łyżeczki sody
- Krem:
 - 500ml śmietany 30%
 - Serek maskarpone 250g
 - Cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1** Ciasto
Masło rozpuścić i pozostawić do przestudzenia.
Białka oddzielić i ubić pianę. Pozostałe składniki wymieszać razem, dodać masło i ponownie wymieszać. Na koniec dodać pianę z białek i delikatnie wymieszać łyżką. Przełożyć do blachy wyłożone papierem i piec ok 45 min w 180 stopniach.
Upieczone i przestudzone ciasto przekroić na pół.
- 2** Schłodzoną śmietanę ubić, dodawać małymi porcjami serek maskarpone i na koniec cukier puder do słodkości.
Przełożyć ciasto masą.
Przed podaniem należy ciasto umieścić na pół godz do lodówki.
Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: