

## ZAKONNICA



Autor: **wiemagda**  
Przepisów: **15** Ocena: **79**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- cukier, 1 szklanka
- Jaja, 4
- mąka ziemiaczana, 1 szklanka
- mąka tortowa, 1 szklanka
- olej, 1 szklanka
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- woda, 1 szklanka
- masło, 3/4 kostki
- kakao, 3 łyżki
- gorzka czekolada, 1/2 tabliczki
- cukier puder, 1/2 szklanki
- alkohol, 1 kieliszek

## Sposób przygotowania:

- 1 Ubić białka z cukrem. Dodać żółtka i obydwie mąki, szklankę oleju i proszek do pieczenia. Upiec biszkopt. W ostudzonym cieście zrobić ołówkiem dziurki.
- 2 Z wody, kakao, masła, czekolady, cukru pudru i alkoholu ugotować syrop. Gorącym syropem zalać dziurki w cieście.
- 3 Na wierzch wyłożyć krem ( ja kupuję w paczce gotowy śmietankowy lub ajerkoniak)
- 4 Wierzch ciasta udekorować startą czekalodą lub startymi biszkoptami.

## Twoje notatki do przepisu: