

## ciasto bakaliowe z krówką i śliwkami



**AGNIESZKA-87-25**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### **Biskopt kakaowy**

<b>jaja</b>	3 szt
<b>cukier</b>	4 łyżki
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżki
<b>budyń czekoladowy</b>	2 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>kakao</b>	1 łyżeczka

#### **Krem żółty**

<b>cukier</b>	1 szkl
<b>margaryna</b>	1 szt
<b>woda</b>	1/3 szkl
<b>mleko w proszku</b>	2 szkl

#### **Beza**

<b>cukier</b>	1 szkl
<b>wafelki</b>	10 dag
<b>bakalie</b>	10 dag
<b>wiórki kokosowe</b>	10 dag
<b>czekolada mleczna</b>	10 dag
<b>białko</b>	6 szt
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka

### **Krem budyniowy**

<b>mleko</b>	0,5 litra
<b>budyń śmietankowy</b>	1 szt
<b>masło</b>	1 szt
<b>czekolada mleczna</b>	1 szt
<b>cukier puder</b>	do smaku
<b>alkohol</b>	do s maku
<b>suszone śliwki kalifornijskie</b>	do smaku

### **Masa mascarpone**

<b>serek mascarpone</b>	25 dag
<b>mleko kokosowe</b>	100 ml
<b>bita śmietana w proszku</b>	1 szt

### **Masa krówkowa**

<b>cukierki krówki</b>	pare
<b>mleko</b>	trochę

### **Dodatkowo**

<b>krakersy</b>	2 opakowania
-----------------	--------------

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Biskopt:

Białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę. Wsypujemy pozostałe składniki i mieszamy. Pieczemy do 15 minut w 180 stopniach na blaszce o wymiarze 25/36.

#### Krem budyniowy:

Na mleku gotujemy budyń. Studzimy i łączymy z utartym masłem. Dodajemy cukier puder do smaku wraz z alkoholem. Czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej i mieszamy z kremem. Śliwki moczone w alkoholu kroimy drobno i mieszamy z kremem.

#### Beza:

Białka ubijamy z cukrem. Wsypujemy rodzynki, pokruszone wafelki, kokos, połamaną czekoladę i proszek do pieczenia. Mieszamy i pieczemy do 25 minut w 180 stopniach.

#### Masa krówkowa:

Cukierki krówki rozpuszczamy w mleku tak aby uzyskać odpowiednią konsystencję, nie za rzadką i nie za gęstą.

#### Masa mascarpone:

Mascarpone ubijamy mikserem wlewamy mleczko ubijamy chwilę i wsypujemy śnieżkę. Miksujemy.

#### Krem żółty:

Cukier, wodę i margarynę zagotowujemy. Trochę studzimy i mieszamy z mlekiem w proszku .

#### Przełożenie:

Biskopt- krem żółty- beza- krem budyniowy- krakersy- masa krówkowa- krakersy- masa krówkowa- masa mascarpone- dekorujemy wiórkami czekolady

