

Ciasto biszkoptowe z masą kakaową i migdałami



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	6
mąka	6 łyżek
cukier	5 łyżek
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masa	
masło	20 dkg
żółtko jajek	
cukier	3/4 szkl
kakao	1 łyżka
wódka	1 kieliszek
Polewa:	
margaryna	1 łyżka
mleko	1 łyżka
cukier	1 łyżka
kakao	1/2 łyżki
migdały	5 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 MASA; Masło ucieramy z cukrem do białości. Następnie dodajemy żółtko i kakao a na końcu wódkę.

- KROK 2 BISZKOPT; Białka ubijamy na sztywno z cukrem, następnie dodajemy żółtka a na końcu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wylewamy na blaszkę i pieczemy w nagrzanym piekarniku do temp. 180 stopni ok.25 minut.Na zimny biszkopt rozkładamy przygotowaną masę.
- KROK 3 Na masę rozsypujemy płatki migdałowe.
- KROK 4 POLEWA; Do garnka dajemy wszystkie produkty na polewę i gotujemy.
- KROK 5 Zimną polewom polewamy ciasto.