

## Ciasto kakaowo-orzechowe z masą śmietankową



### CZYKI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

<b>margaryna</b>	250 gram
<b>cukier</b>	1/2 szkl
<b>kakao</b>	3 łyżki
<b>mąka</b>	2 szkl
<b>proszek do pieczenia</b>	1,5 łyżeczki
<b>mleko</b>	1/4 szkl
<b>jajko</b>	5 szt

#### masa orzechowa

<b>orzechy włoskie</b>	2 szkl
<b>cukier</b>	1/2 szkl
<b>masło</b>	250 gram
<b>mleko</b>	1,5 szkl

#### masa śmietankowa

<b>śmietana 30%</b>	330 ml
<b>śmietan fix</b>	2 op
<b>czekolada mleczna</b>	2 kostki

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1      Margarynę, cukier, kakao wkładamy do garnka i podgrzewamy do rozpuszczenia cukru, studzimy
- KROK 2      Do masy dodajemy żółtka i mleko mieszamy, powoli wsypujemy mąkę i proszek. Białka ubijamy na pianę i dodajemy do masy kakaowej
- KROK 3      Ciasto pieczemy w nagrzanym piekarniku 180 stopniach około 40 minut (do tzw suchego patyczka). Ciasto dzielimy na dwie części
- KROK 4      Orzechy mielimy, dokładamy cukier i zalewamy gorącym mlekiem, studzimy.
- KROK 5      Masło ucieramy, dodając powoli masę orzechową
- KROK 6      Masę orzechową wykładamy na ciasto i przykrywamy drugim
- KROK 7      Śmietanę ubijamy ze śmietan fixem i wykładamy na ciasto. Czekoladę ścieramy na tarce i posypujemy nią ciasto. Polecam. Smacznego