

Ciasto wuzetka



MISIA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO;

jajko	2 szt
cukier	1 szkl
margaryna	13 dag
mąka pszenna	2 szkl
mleko 3,2%	1 szkl
Soda oczyszczona Prymat	2 łyżeczki
kakao	2 łyżki
powidła śliwkowe	3 łyżki

KREM

masło	25 dag
cukier puder	8 łyżeczek
serek waniliowy	30 dag

POLEWA

masło	2 łyżki
kakao	4 łyżki
mleko	4 łyżki
cukier puder	10 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić na sztywną pianę.

Masło rozpuścić na małym ogniu, trochę przestudzić, następnie cukier, mleko i mąkę pszenna wymieszaną z sodą, kakao, powidła i żółtka, wszystko razem wymieszać dobrze mikserem.

Następnie dodać pianę i delikatnie wymieszać.

Ciasto przełożyć do dużej formy wyłożonej papierem do pieczenia i piec w nagrzanym piekarniku do 180stC przez ok 45 minut.

KREM:

Masło utrzeć z cukrem pudrem i pod koniec ucierania dodać serek waniliowy.

Upieczone i przestudzone ciasto przekroić na pół i posmarować kremem oraz poleać delikatnie przestudzona polewą.