

Moja wuzetka



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki
cukier	1 szklanka
margaryna	1 sztuka
jajka	4 sztuki
kakao	3 łyżki
woda	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
śmietana 30%	1/2 litra
cukier puder	3 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 łyżeczka
cukier wanilinowy	1 sztuka
wiśniówka	1/2 szklanki
polewa zekoladowa	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę, wodę, cukier i kakao rozpuszczamy i gotujemy około 2-3 min ma powstać z tego taka czekolada. Po ostudzeniu dodajemy przemiennie żółtka i mąkę wyrabiamy mikserem aż pojawią się pęcherzyki powietrza, pod koniec dodajemy proszek. Następnie delikatnie mieszamy z pianą z białek. Pieczemy 35-40 min w temp 180st.

ostudzone ciasto przecinamy na dwa placki, dolny skrapiamy wiśniówką i wykładamy na wierzch ubitą śmietaną z cukrami i żelatyną, rozpuszczoną w 2 łyżkach wody (zostawiam niewielką ilość śmietany do dekoracji). Górny placek smarujemy polewą i zanim zastygnie dzielimy na porcje, teraz jak puzzle układamy na śmietanie w całość, dekorujemy i zostawiamy do następnego dnia. Pokrojenie wcześniejsze ciasta z polewą zapobiega rozwalaniu się przy krojeniu końcowym.

