

ciasto z masą ze słonecznika



ARTUR7



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopt	2 szt
masa krówkowa	1 szt
masło	2 szt
czekolada	0,5 szt
słonecznik łuskany	20 dkg
cukier	0,5 szkl
delicje	2 opakowania
spirytus	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczemy dwa biszkopty jeden ciemny drugi jasny. Cukier i połowę masła topimy i dodajemy słonecznik gotujemy. Następnie przelewamy na dekę wyłożoną pergaminem i pieczemy na lekko złoty kolor. Gdy ostygnie łamiemy i dodajemy do utartego masła z masą krówkową. Wszystko razem mieszamy. Masę nakładamy na ciemne ciasto na to delicje maczamy w wódce i na to znów masa mieszana z czekoladą i na wierzch biszkopt jasny. Robimy polewę i dowolnie dekorujemy