Czekoladowe domino

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	110 g
cukier drobny	110 g
mąka	75 g
łyżeczka proszku do pieczenia	
kakao	25 gr
łyzka wody	
cukier puder	
czekolada gorzka	
2 łyżki śmietanki kremówki	
dżem porzeczkowy	1/2 słoika

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik rozgrzewamy do 180st. Prostokatna forme wykładamy papeirem do naczynia. Masło meikki ucieramy z cuekrem na biała puszysta maę, dajemy po kolei jajka. Mieszamy. Makę przesianą z proszkiem i kakao mieszamy i wsypujemy do masy. Mieszamy recznie. Wylewamy mase do formy i pieczemy 20 minut. Po wyjeciu wyjmujemy na kratke i studzimu.

Placek kroimy na dwie czesci, jedną smarujemy dzemem i przykrywamy drugują. Krimy na parostokaty przypominjace klocki domino. Czekolade topimy w kapieli wodnej, Mieszamy ze smietanka, gotową czekoladą smarujemy prostokaty. Gdy czekolada zastygnie robimy lukier. Wode mieszamy z taką iloscią cukru pudru, by wyszła nam w miarę gęsta masa. Masą robimy kropki na dominie. Gotowe.