

Biedronka



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jasne ciasto	1 szt
mąka	3 szkl
cukier	1 szkl
margaryna	250 gram
jajko	1 szt
Ciemne ciasto:	1 szt
jajko	3 szt
śmietana 18-procentowa	1 szkl
cukier	1 szkl
kakao	2 łyżeczki
Krem:	1 szt
mleko	1/2 litra
cukier waniliowy	1 szt
cukier	1 szkl
mąka ziemniaczana	2,5 łyżeczki
mąka pszenna	2 łyżki
galaretka truskawkowa	1 szt
biskopity okrągłe	1 opak
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto jasne: Mąkę wymieszać z miękką margaryną. Dodać cukier i jajko. Zagnieść kruche ciasto. Zawinąć je w folię aluminiową i na 30 min wstawić do zamrażalnika.
2. Ciemne ciasto: Białka ubić. Sodę rozpuścić w łyżce ciepłej wody. Żółtka utrzeć z cukrem i, ucierając, stopniowo dodawać śmietanę, kakao i sodę. Dodać białka i wymieszać. Jasne ciasto zetrzeć na tarce o grubych oczkach i połączyć z ciastem ciemnym. Przełać na blaszkę o wym. 25x36cm. Piec około godz. w 180 st.
3. Krem: Większość mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. W reszcie mleka rozrobić obydwie mąki, mieszając, powoli wlać do gotującego się mleka. Zagotować i ostudzić. Margarynę utrzeć i, ucierając, dodawać po łyżce zimnego budyniu. Ucierać, aż powstanie jednolita masa. Wyłożyć ją na wystudzone ciasto.
4. Dodatkowo: Przygotować galaretkę wg przepisu na opakowaniu i ostudzić. Na krem poukładać biszkopty, jeden obok drugiego. Całość zalać tężejącą galaretką i odstawić w chłodne miejsce, by galaretka całkiem zastygła.