

Ciasto Walentynkowe Love



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	25 dag
mleko	50 ml
mąka pszenna	2 szklanki
cukier	0,5 szklanki
jaja	5 sztuk
Soda oczyszczona Prymat	0,5 łyżeczki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	5 łyżeczek
kawa rozpuszczalna	1 łyżeczka
rodzynki	0,5 szklanki
polewa czekoladowa	1 opakowanie
sól	1 szczypta
aromat arakowy	1 łyżeczka

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Margarynę rozpuszczamy w rondelku, dodajemy mleko oraz cukier, na koniec kakao i kawę.
- KROK 2 Całość odstawiamy do przestudzenia.
- KROK 3 Żółtka jaj oddzielamy od białek. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Do żółtek dodajemy zawartość rondelka. Przesiewamy mąkę, sodę i proszek do pieczenia. Dodajemy zapach arakowy.

- KROK 4 Na koniec dodajemy pianę z białek delikatnie mieszając, a następnie rodzynki.
- KROK 5 Ciasto przelewamy do tortownicy i pieczemy przez 45 minut w temperaturze 180 stopni.
- KROK 6 Ciasto dekorujemy polewą czekoladową oraz masą plastyczną do dekoracji ciast.