

Szachowy przekładaniec



JOLAJKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szkl
cukier	1 szkl
jajko	5 szt
margaryna	20 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
śmietana	200 ml
galaretka	2 sztuki
kakao	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ubijamy z cukrem na puszystą masę, dodajemy do utartej margaryny, dosypujemy powoli mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, dzielimy na pół, do jednej połowy dosypujemy kakao, a do drugiej taką samą ilość mąki.

na dużej formie wylewamy ciasto paskami i pieczemy około 50 minut. Ciasto ma być dość cienkie, tak jak rolada

Śmietanę ubijamy, a galaretki rozpuszczamy w nieco mniejszej ilości wody, kiedy jest już prawie gęsta mieszamy ze śmietaną.

Ciasto po wystudzeniu, przekładamy śmietaną i układamy aby wyszła szachownica