

Ciasto kakaowo-owocowe



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
cukier	15 dag
mąka krupczatka	10 dag
kakao	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
krem czekoladowo - kakaowy	1 porcja
czerwone porzeczki	20 dag
orzechy włoskie	10 mielone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porzeczki obrać, umyć i pozostawić do osuszenia, Jajka ubić z cukrem, dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, kakao i orzechami (7 dag), i upiec biszkopt. W czasie gdy biszkopt się studzi wykonać krem czekoladowo -kakaowy wg przepisu o tej samej nazwie. Wystudzony biszkopt podzielić na pół, na jedną część rozsmarować połowę kremu, posypać porzeczkami (można je dodatkowo obtoczyć w cukrze), przykryć drugą częścią ciasta i posmarować resztą kremu. wierzch ciasta udekorować porzeczkami obtoczonymi w cukrze i mielonymi orzechami lub czekoladą.