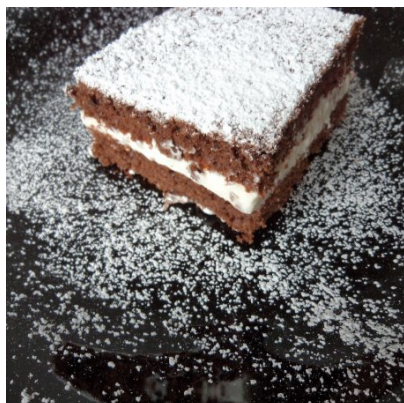


Czekoladowo- mleczny przekładaniec



ADA-GABA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3 szt
mąka	125 g
cukier	125 g
proszek do pieczenia	8 g
śmietana 30%	125 ml
kakao	40 g
Nadzienie:	
mascarpone	250 g
śmietana 30%	200 ml
cukier	3 łyżki
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Jajka ubijać z cukrem ok.2 minut. Następnie wymieszać ze śmietaną, mąką, proszkiem do pieczenia i kakao.
- KROK 2 Całość wylać na dużą blachę wyłożoną pergaminem. Wstawić do nagrzanego piekarnika(180°) na ok.25 minut.
- KROK 3 Mascarpone wymieszać z cukrem i z ubita śmietaną.
- KROK 4 Gdy biszkopt ostygnie przekroić go na dwie połówki i przełożyć masę.
- KROK 5 Posypać cukrem pudrem i gotowe.

