

## Ferrero Roche



### AGNIESZKA-87-25



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| <b>alkohol</b>              | 0,5 kieliszka |
| <b>białko</b>               | 6 szt         |
| <b>żółtko jajek</b>         | 5 szt         |
| <b>cukier</b>               | 0,5 szkl      |
| <b>margaryna</b>            | 15 dag        |
| <b>gorzka czekolada</b>     | 1 szt         |
| <b>mąka pszenna</b>         | 2 łyżka       |
| <b>proszek do pieczenia</b> | 1 łyżeczka    |
| <b>Masa I</b>               |               |
| <b>mleczna czekolada</b>    | 1 szt         |
| <b>mleko</b>                | 3/4 szkl      |
| <b>margaryna</b>            | 1 łyżka       |
| <b>mąka pszenna</b>         | 1 łyżka       |
| <b>żółtko jajek</b>         | 3 szt         |
| <b>cukier puder</b>         | 1 łyżka       |
| <b>cukier puder</b>         | 5 łyżeczek    |
| <b>margaryna</b>            | 20 dag        |
| <b>spirytus</b>             | do smaku      |
| <b>Masa II</b>              |               |
| <b>mleko</b>                | 2 szkl        |
| <b>śnieżka</b>              | 2 szt         |
| <b>kakao</b>                | 1 łyżka       |

|                                       |              |
|---------------------------------------|--------------|
| <b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>      | 1 łyżka      |
| <b>cukier puder</b>                   | 3 łyżeczki   |
| <b>woda</b>                           | 3 łyżki      |
| <b>woda</b>                           | 1/4 szkl     |
| <b>DODATKOWO:</b>                     |              |
| <b>biszkopty podłużne</b>             | 1 opakowanie |
| <b>napar z kawy do nasączenia bis</b> |              |
| <b>orzechy włoskie</b>                | 10 dag       |
| <b>orzechy włoskie</b>                | 10 mielone   |
| <b>orzechy</b>                        | 15 dag       |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1      Ciasto:  
Margarynę ucieramy z cukrem i żółtkami.
- KROK 2      Orzechy dodać do ciasta.
- KROK 3      Czekoladę roztopić i ostudzić dodać do ciasta i wymieszać.
- KROK 4      Dodać mąkę z proszkiem.
- KROK 5      Dodać alkohol.
- KROK 6      Na końcu ubite białka. Upiec dwa placki każdy do 30 min w 180 stopniach.  
Wystudzone nasączyć naparem z herbaty.
- KROK 7      Masa I:  
Łyżkę masła rozpuścić dodać mąkę i wymieszać.
- KROK 8      Wlać pół szkl mleka i gotować do zgęstnienia mieszając.
- KROK 9      Wsypać orzechy i gotować chwile. Wystudzić.
- KROK 10      Żółtka utrzeć z cukrem na parze i nie przerywając ucierania ostudzić.
- KROK 11      Czekoladę połamać i rozpuścić w reszcie mleka i wystudzić.
- KROK 12      Margarynę utrzeć z orzechami.
- KROK 13      Dodać masę jajeczną.
- KROK 14      Dodać spirytus i czekoladę zmiksować.
- KROK 15      Masa II:  
Na mleku ubić śnieżki, pod koniec dodać cukier puder. Kakao rozpuścić w 3 łyżkach gorącej wody i wraz z orzechami dodać do kremu. Żelatynę rozpuścić i wystudzić.  
Letnią dodać do kremu  
Przełożenie:  
Ciasto- Masa I- nasączone biszkopty- Masa II- ciasto