Mleczna kanapka

IZIONA

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

jajko	5 sztuk
cukier	0,5 szklanki
olej	2 łyżki
mleko	2 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
mąka	2 szklanki
kakao	2 łyżki

Krem:

mleko	0,5 szklanki
cukier	0,5 szklanki
masło	25 dag
mleko w proszku	2 szklanki

Dodatkowo:

czekolada mleczna	10 dag
mleko	2 łyżki
masło	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Białka ubić z cukrem. Do ubitych dodać żółtka i nadal ubijać do momentu, aż masa zgęstnieje, następnie dodać sok z cytryny, olej i mleko całość jeszcze chwilkę ubijać. Mąkę wymieszać z kakao i przesiać, następnie ostrożnie połączyć z masą jajeczną. Ciasto wylać na do wyłożonej papierem do pieczenia formy (23 cmx33cm). Piec w temperaturze 180 stopni około 30 minut.

KROK 2 **Krem:**
Mleko zagotować z cukrem i wystudzić, masło utrzeć na krem i połączyć z płynnym mlekiem do mlecznego kremu dodawać małymi porcjami mleko w proszku i cały czas ucierać.

KROK 3 Upieczone i wystudzone ciasto na środku przeciąć na dwa placki ja skropiłam je kawą rozpuszczalną i przełożyć kremem po wierzchu polać polewą przygotowaną z rozpuszczonej czekolady i masła oraz mleka.
Ciasto odstawić do zastygnięcia, ale nie trzeba wstawiać jego do lodówki wystarczy chłodne miejsce jeśli wstawimy ciasto do lodówki to 2 godziny przed podaniem trzeba je wyjąć, aby nabrało temperatury pokojowej wtedy jest najlepsze.