

Słodkie arlekin



SYLWIA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	3
mąka tortowa	4 łyżki
cukier	4 łyżki
kakao	1 czubata łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyżej wymienione składniki są na ciasto.

Wykonanie ciasta: Białka ubij z cukrem, aż piana będzie sztywna i lśniąca. Wymieszaj z roztrzepanymi żółtkami. Do masy przesiej mąkę i kakao. Delikatnie wymieszaj.

Ciasto równomiernie rozsmaruj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Piecz 10 minut w temp. 200 stopni.

Zdejmij z blachy. Ostudź, usuń papier. Z ciasta wytnij 18 krążków (lub więcej, jeżeli zbędzie jeszcze ciasta) o średnicy 6 cm.

Składniki na krem:

400 ml śmietanki kremówki

torebka cukru waniliowego

WYKONANIE:

Mocno ochłodzoną śmietankę ubij na sztywno z cukrem waniliowym. Stop czekoladę w kąpieli wodnej, ostudź i połącz z 1/3 śmietanki. Wstaw do lodówki przynajmniej na godzinę.

Na 9 krążkach ciasta ułóż ubitą śmietanę, przykryj pozostałymi krążkami.

Ubij resztę śmietanki. Wierzch polej czekoladą i śmietanką.

POLEWA CZEKOLADOWA:

2 łyżki masła stopić i zagotować z 4 łyżkami cukru, 3 łyżkami kakao i 4 łyżkami słodkiej śmietany

SMACZNEGO!:)

