placek czekoladowy z kremem tiramisu



WIOLA333

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek	7
szklanka cukru	1
łyzki kakao	2
proszek do pieczenia łyżka	
mąka	7 łyżek
Gellwe Krem tiramisu	2
pół szklanki wody	
łyżka cukru	
łyżeczka kawy rozpuszczalnej	1
łyżki spirytusu	4

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. ciasto: Ubić pianę z białek na sztywno, dodając cukier ubijać , dodawać po jednym żółtku - ubić do białości, mąkę wymieszać z proszkiem i kakaem , przesiać delikatnie wymieszać z ubitymi jajkami, wlać na dużą formę i upiec. Gdy wystygnie przekroić na pół i nasączyć ponczem.

2. Krem zrobić wg przepisu na opakowaniu.

3. posmarować kremem środek i wierzch ciasta zetrzeć na to gorzką czekoladę.