

AMBASADOR



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 szklanka mąki, 6 jajek, 1 szklanka cukru, 1 opakowanie kisielu, płaska łyżeczka proszku do pieczenia ..

2 margaryny, 1.5 szklanki cukru, 7 żółtek, 3 szklanki mleka, 2 budynie 2-3 łyżki kakao, 100 gram gorzkiej czekolady i rodzynek ..

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ubijamy z cukrem na parze.

Mąkę, kisiel i proszek do pieczenia przesiewamy przez sito i mieszamy widelcem z masą jajeczną. Ciasto wylewamy do dużej tortownicy lub blachy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Pieczemy około 40 min w temp. peraturze 180-190°C.

Masa:

2,5 szklanki mleka gotujemy z cukrem.

Rozmącamy żółtka, rozprowadzamy z pozostałym zimnym mlekiem i mieszamy z budyniem.

Wlewamy gotujące się mleko cienką stróżką, cały czas mieszając.

Gdy budyń się zagotuje i zgęstnieje, zdejmujemy z ognia i studzimy.

Kasia ucieramy na puch i wciąż ucierając, dodajemy po łyżce zimnego budyniu.

Masę dzielimy na dwie części. Do jednej dodajemy kakao, rodzynek, pół tabliczki gorzkiej czekolady pokrojonej w drobną kostkę i mieszamy. Do drugiej części masy układamy pokrojone brzoskwinie i posiekane orzechy. Nasączamy biszkopty sokiem z brzoskwiń.

Równą warstwą smarujemy najpierw ciemny krem, a potem jasny.

Pozostałą czekoladę ścieramy na tarce i posypujemy nią ciasto.

Wstawiamy do lodówki