

Rodzynkowiec



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	7
cukier	7 łyzek
mąka	7 łyzek
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masło	(w przepisie w kremie)
mleko	(wg przepisu w kremie)
rodzynki	1 szklanka
czekolada mleczna	1
czekolada gorzka	1
masło	1/2 kostki
powidła	1 mirabelkowe
rum	1 (80%)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rodzynki sparzyć i zamoczyć w rumie na całą noc.

Biszkopt:

Białka ubić na sztywno. Dodać cukier i żółtka i zmiksować. Dodać przesianą mąkę z proszkiem. Delikatnie wymieszać. Piec 20 minut w temp. 170 stopni. Przeciąć na pół.

Krem przygotować wg przepisu na opakowaniu.

Rozpuścić czekolady z masłem i dodać odsączone rodzynek.

Biszkopt nasyczyć rumem i posmarować powidłami i kremem czekoladowym. Przyłożyć 2 biszkoptem i też go nasyczyć rumem. Polać masą z roztopionej czekolady i rodzynek.

