

„Wypasiony,, murzynek.



ANULA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

2 szklanki mąki

2 szklanki cukru

2 łyżeczki proszku do pieczenia,

1/2 SZKLANKI MLEKA

margaryna(250 g)

20 daktyli

ok 1/2 szklanki likieru sambuca

krem orzechowy do tortów i składniki do jego przygotowania

posypka do dekoracji

kakao

4 łyżki

jajko

4 szt.

Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat

2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Daktyle bez pestek namaczamy w sambuce na ok 3 godziny. Cukier, margarynę, kakao, mleko podgrzewamy do otrzymania jednolitej masy. Odlewamy 1/2 szklanki na polewę. Kiedy masa ostygnie dodajemy wymieszane razem make, żółtka, proszek do pieczenia i przyprawę do pierników. Miksujemy aż wszystko się połączy. Białka ubijamy na pianę, dodajemy do masy i delikatnie mieszamy. Wylewamy masę na tortownicę, na gore dajemy pokrojone kawałki daktyli. Pieczemy w 180 stopniach ok 60 min. Kiedy ciasto ostygnie przekrawamy je na pół i przekładamy kremem orzechowym. Górę ciasta polewamy polewą i dekorujemy (ja użyłam posypki czekoladowej Mcflurry)