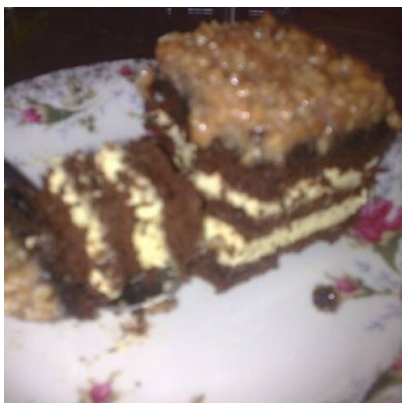


CIASTO CZEKOLADOWO ŚMIETANKOWE Z KARMELEM



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6
mąka	4 łyżki
cukier	4 łyżki
kakao	2 łyżki
inne składniki w przepisie	poniżej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robimy biszkopt:

Białka ubić na sztywno, dodać do żółtek. Mąkę razem z kakao przesiać do masy, delikatnie wymieszać. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni na około 40 minut. sprawdzić patyczkiem czy jest suche

Masa:

na masę

cukier puder 1 szklanka

śmietana gęsta 18% 3/4 szklanki

masło 30 dkg

olejek zapachowy dowolny - Wszystkie składniki ucieramy

na karmel:

125 g masła

125 g brązowego cukru

250 ml śmietanki kremówki 30%

Robimy karmel: masło, cukier i śmietankę umieścić w garnku. Mieszymy, aż wszystko się dobrze połączy i zagotuje. Zmniejszyć ogień i cały czas mieszać przez ok. 15min. aż masa stanie się dość gęsta. Zdjąć z palnika, odstawić do ostygnięcia i wrzucić zmielone orzechy, a następnie wstawić do lodówki.

Upieczony biszkopt dzielimy na 3 części i przekładamy masą, na górę polewamy masą karmelową z orzechami

