

pijak



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
cukier	1 Szklanka
mąka ziemniaczana	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masa: masło	1 kostka
cukier	1/2 szklanki
jaja	3
kakao	3 łyżki
wódka	2 kieliszki
arak	
woda	3 (przegotowana)
Ciasto:	5
jajko	5
aromat rumowy	1/2 buteleczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło utrzeć z cukrem dodać żółtka, kakao, zapachy i alkohol. Z upieczonego biszkoptu zciąć wierzch na ok. 2 cm. Wydrążyć środek tworząc korytko. Wydrążone ze środka ciasto dodać do masy i wszystko dokładnie wymieszać. Wyłożyć w wydrążony otwór. Przykryć ściętym plackiem na wierzch dać polewę.