

Kukułka czekoladowa



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 szt
cukier	6 łyżek
mąka pszenna	4 łyżki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
Polewa:	
czekolada gorzka	1 szt
czekolada mleczna	2 szt
cukier	3/4 szkl
spirytus	3 kieliszki
wódka	2 kieliszki
biszkopty okrągłe	
kremówka	1 litr
cukier puder	6 łyżek
Żelatyna wieprzowa Prymat	5 łyżeczek
biszkopt ciemny	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt

Ubić białka dodać cukier i żółtka i ubijać na sztywno na końcu dodać mąkę wymieszaną z kakao i proszkiem i delikatnie wymieszać. Po upieczeniu podzielić na dwie części.

Polewa

Czekolady rozpuścić w kąpieli wodnej, dolać wódkę, spirytus i cukier. Mieszając doprowadzić do zagotowania a następnie wystudzić.

Bitą śmietanę

Śmietany (zimne) ubić na sztywno dodać cukier puder oraz namoczoną i rozpuszczoną żelatynę.

Warstwy ciasta

- biskopt
- połowę ubitej śmietany
- okrągłe biskopty
- połowę tężejącej polewy
- resztę ubitej śmietany
- drugi biskopt
- pozostałą polewę.