

Zebra ;)

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940



Takie coś dobre :) musicie spróbować xD

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 30 dag
- jajka - 4 szt.
- cukier - 15 dag
- mleko - 1/2 szkl.
- oliwa - 1/2 szkl.
- proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka(i)
- kakao - 3 łyżka(i)
- mleko - 1 szkl.
- cukier - 3 łyżka(i)
- żółtka - 2 szt.
- budyń waniliowy - 2 łyżka(i)
- masło - 15 dag
- rum - 2 łyżka(i)
- gotowa polewa czekoladowa - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1.

Ciasto:

Jajka na ciasto ubić z cukrem do białości. Dodać oliwę, mokrą wymieszaną z proszkiem do pieczenia i utrzeć wszystko mikserem na gładką masę. Ciasto podzielić na dwie równe części. Jedną wymieszać z kakao. Do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą tortownicy o średnicy 24cm wlewać po łyżce białego i ciemnego ciasta. Piec 45 min w piekarniku o temperaturze 180 stopni

2.

Masa:

Żółtka utrzeć z cukrem, wsypać budyń, wymieszać, rozprowadzić niewielką ilość zimnego mleka i mieszać, wlać cienkim strumieniem do wrzącego mleka. Gdy masa zgęstnieje, zdjąć z ognia i ostudzić. Utrzeć masło na puch i dodając po łyżce zimnego budyniu oraz rum, nadal ucierać. Na ostudzony placek nałożyć krem i wstawić ciasto na dwie godziny do lodówki. Przygotować polewę i udekorować ;)