

pleśniak

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smaczneho

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kostka masła roślinnego -
- 2 szklanki mąki -
- 2 jajka -
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia -
- 2 czubate łyżki kakao -
- 1/2 szklanki dobrego domowego dżemu -
- 3/4 szklanki cukru -
- cukier puder -
- wanilia -

Etapy przyrządzania:

1. Z mąki, margaryny, żółtek i szczypty soli zagniatamy szybko (nie wygniatając) kruche ciasto, dodajemy proszek do pieczenia. Dzielimy je na trzy części, do jednej z nich dodajemy kakao i tę część oraz jedną „białą„ włożyć do lodówki. Pozostałym białym ciastem wypełniamy dno tortownicy, podnosząc nieco brzegi. Troszkę podpiekamy, smarujemy dżemem, strugamy na to na tarce jarzynowej zamrożone ciasto z kakao i wykładamy pianę ubitą na sztywno z dodatkiem cukru. Znowu dodajemy warstwę ciasta (białego) startego na tarce i wstawiamy do piekarnika na ok. 45 minut.

Smacznego!