

Izydor pijany

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Ciasto mojej Babci

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 15 dag
- cukier puder - 15 dag
- jajka - 4 szt.
- kakao - 1 łyżka(i)
- proszek do pieczenia - 1/2 op.
- posiekane orzechy - 12 dag
- mąka krupczotka - 7 dag

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Utrzeć masło, dodać cukier puder, dalej ucierać dodając po jednym żółtku. Następnie dodać mąkę, orzechy, kakao, proszek do pieczenia oraz ubitą pianę. (Wychodzi lepiałe ciasto).
Wyłożyć na blachę pokrytą papierem i piec 45 minut.
- 2.** Masa:
20 dag orzechów mielonych,
3 łyżki cukru pudru,
150 g koniaku (3 kieliszki &50&).
Wymieszać razem powyższe składniki.
- 3.** Krem:
Ubić na parze 3 jajka z 20 dag cukru, utrzeć 20 dag masła i połączyć z ostudzonym kremem. (dodawać po łyżce wystudzonego kremu, cały czas ucierając).
- 4.** Złożenie placka:
Upieczony i wystudzony placek posmarować powidłłem śliwkowym, wyłożyć na to masę orzechową, następnie krem. Po wierzchu poleć polewą czekoladową. (1 gorzka czekolada + 1/3 kostki masła).