

Pleśniak

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: sylwiachmiel, dnia 3 Maja 2011r. o 22:04

Tagi: ciasto, marmolada, kruche

Rodzaj dania: ciasta, ciasteczka

Rodzaj kuchni: polska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	3,5	szklanka	dodatki
cukier	1 1/4	szklanka	dodatki
jajo kurze	5	szt.	nabiał
margaryna	350	g	nabiał
proszek do pieczenia	1,5	łyżeczka	dodatki
kakao	1	łyżeczka	dodatki
marmolada	500	g	dodatki
kisiel cytrynowy	2	łyżeczka	dodatki

Opis

Mąkę siekamy z margaryną, proszkiem do pieczenia i żółtkami. Dodajemy pół szklanki cukru. Wyrabiamy kruche ciasto. Dzielimy na 3 części: jedną większą i dwie mniejsze. Do jednej mniejszej wsypujemy kakao i zagniatamy. Kulki ciasta schładzamy.

Większą część ciasta wykładamy na dno blachy. Wykładamy marmoladę i równomiernie rozsmarowujemy. Na tarce o grubych oczkach ścieramy ciemne ciasto kakaowe. Z białek ubijamy pianę. Wsypujemy resztę cukru, kisiel i delikatnie mieszamy.

Wykładamy na kakaowe ciasto. Na wierzch ścieramy ostatni kawałek jasnego ciasta. Pieczemy 45-50 minut w temp. 180 stopni.



Dla ilu osób: 5

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: