

Ciasto „Krater”



Autor: **PaniMkuchniasmakowita**
Przepisów: **153** Ocena: **1893**

> 6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- Budyń:
- 1l mleka
- 2 budynie czekoladowe bez cukru
- 4 łyżki cukru
- Ciasto:
- 5 jajek
- szczypta soli
- 3/4 szklanki cukru
- 100 ml oleju
- 100 ml gorącej wody
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 250 g maki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao
- Śmietana:
- 300 ml kwaśnej śmietany
- 60 g cukru pudru
- łyżeczka cukru waniliowego

Sposób przygotowania:

- 1 Z podanych składników zrobić budyń według instrukcji na opakowaniu. Ugotowany budyń przykryć folią spożywczą i odstawić na bok.



- 2 Zrobić ciasto: w misce utrzeć jajka z solą i cukrami, na puszystą masę. Do utartych jaj kolejno dodawać olej, wodę a następnie przesiana mąkę i proszek do pieczenia. Połowę ciasta wylać na blaszkę do pieczenia, wyłożoną pergaminem. Wymiar mojej formy to 30 x 23 cm.

Do pozostałej części ciasta przesiać kakao i dobrze wymieszać.

Na jasne ciasto łyżką nakładać kleksy masy kakaowej, do jej wykończenia.

Na kakaowe kleksy nałożyć porcje jeszcze ciepłego budyniu. Patrz film.

Tak przygotowane ciasto piec w nagrzanym piekarniku, w 180 st. C do suchego patyczka, około 50 minut.



- 3 Na koniec wymieszać śmietaną z cukrami. Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika, lekko przestudzić i polać śmietaną, tak aby spłynęła ona w utworzone kraterki.

Ciasto zostawić na kratce do całkowitego wystudzenia.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: