

Kakaowe ciasto z kremem

Autor: **Rena1**Przepisów: **162** Ocena: **850**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ciasto:
- 3 szkl mąki tortowej
- 25 dag cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 2,5 szkl maślanek
- 150 ml oliwy
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 łyżki kakao
- 1 szkl konfitury z aronii
- Krem:
- 3 szkl mleka
- 200 ml likieru advokat
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1 budyń waniliowy
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżka cukru z wanilią
- 10 dag masła
- biszkopty

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wlać maślanek, dodać cukier waniliowy, cukier kryształ, oliwę i konfiturę.



- ② Następnie wsypać kakao, sodę oczyszczoną i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.



- ③ Wszystkie składniki razem zmiksować. Ciasto przelać do wyłożonej papierem do pieczenia formy o wymiarach 21/35 cm i włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec do suchego patyczka około 40-45 minut.



- ④ Krem: Do szklanki mleka wlać adwokat, dodać mąkę pszenną, budyń waniliowy i zmiksować.

Resztę mleka zagotować z cukrem i cukrem z wanilią.

Do gotującego się mleka wlać zmiksowane mleko z budyniem i energicznie mieszając zagotować.

Dodać masło, wymieszać i wyłożyć na zimne ciasto.



- 5 Na wierzchu kremu ułożyć biszkopty. Gotowe ciasto włożyć do lodówki i schłodzić.



Twoje notatki do przepisu: