

Szybkie ciasto ucierane z czekoladą i bitą śmietaną



Autor: **PatiGotuje**
Przepisów: **378** Ocena: **5055**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto:
- kostka margaryny
- 1,5 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 4 jajka
- 5 łyżek kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- pół tabliczki gorzkiej czekolady
- Dodatkowo:
- 500 ml dobrze schłodzonej śmietany kremówki 36%
- 2 łyżki cukru pudru
- 2 śmietanfixy
- pół puszki kajmaku (250 g)
- 100 g płatków migdałowych

Sposób przygotowania:

- 1 Wymiary formy 33 x 24 cm.

Margarynę roztapiamy w garnku dodając do niej 5 łyżek wody i szklankę cukru. Doprowadzamy do wrzenia i cały czas mieszając gotujemy przez 5 minut. Pozostawiamy do wystudzenia. Kiedy nasza masa będzie zimna dodajemy jajka, mąkę, startą na drobnych oczkach czekoladę i proszek do pieczenia. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy za pomocą miksera. Powstałe ciasto przelewamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia. Pieczemy w temperaturze 180°C do tzn. "suchego patyczka" (około 40 minut). Po upieczeniu pozostawiamy do wystudzenia.

- 2 Śmietankę ubijamy na sztywno, pod koniec dodając cukier puder i śmietanfix.
- 3 Ciasto przecinamy wzdłuż na dwa blaty. Na dolny blat nakładamy całą bitą śmietaną i przykrywamy górnym blatem. Górę smarujemy kajmakiem i posypujemy migdałami podprażonymi na suchej patelce.

Smacznego ;)



Twoje notatki do przepisu: