
Murzynek z owocami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4348 razy.

40 dag (2 szklanki) mąki,

20 dag margaryny,

3 łyżki oliwy lub oleju słonecznikowego,

30 dag (1 1/2 szklanki) cukru,

5 jaj,

3 łyżki kakao,

1/3 szklanki wody,

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 cukier waniliowy,

2 gruszki

1 jabłko,

1/4 kg śliwek,

tłuszcz i tarta bułka do formy

Margarynę, oliwę, cukier, kakao i wodę podgrzewać na małym ogniu, ciągle mieszając. Otrzymaną masę przestudzić, a następnie połączyć z kolejno dodawanymi żółtkami. Wsypać mąkę przesianą z proszkiem i cukier waniliowy. Składniki wymieszać po czym dodać sztywną pianę z białek. Ciasto wyłożyć do przygotowanej formy, na wierzchu ułożyć umyte, obrane i pokrojone na cząstki owoce (można je zastąpić bakaliami). Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku około 60 min. Ciasto bez owoców piec o 15 min krócej.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>