

---

# Ciasto WZ 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 12719 razy.

ciasto:

25 dag (1 1/4 szklanki) mąki,

13 dag margaryny,

10 dag (5 łyżek) cukru,

1/2 słoika dżemu,

2 jaja,

12 łyżek mleka,

1 łyżeczka cynamonu,

2 łyżki kakao,

1 łyżeczka sody oczyszczonej,

tłuszcz i tarta bułka do formy

krem:

25 dag margaryny,

20 dag (1 szklanka) cukru pudru,

1 szklanka gęstej śmietany

polewa:

5 dag margaryny,

2 łyżki mleka,

12 dag (1/2 szklanki) cukru pudru,

2 łyżki kakao

Margarynę utrzeć , dodając cukier i jaja. Następnie stopniowo dodawać pozostałe składniki, dokładnie ucierając. Ciasto wylać na wysmarowaną tłuszczem i posypaną tartą bułką blachę. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku około 30 min. Przygotować krem: Margarynę utrzeć , dodając cukier puder. Powoli dolewać śmietanę ciągle ucierając, aż do uzyskania puszystego kremu. Przygotować polewę: Margarynę rozpuścić w garnku, dodać mleko, cukier i kakao. Dokładnie wymieszać i zagotować . Polewę przestudzić . Wystudzone ciasto przekroić na dwie części, przełożyć kremem, połączyć polewą, a następnie udekorować przy pomocy szprycy resztą kremu.

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

---

sprobuje upiec a wtedy napisze

---

Nadesłał(a): agat <stefanska@net.pl> 2006-02-15 17:02:49

ciasto jest super!!!!kolezanki w pracy sie zajadaly DZIEKI

Nadesłał(a): laska <stefanska@net.pl> 2006-02-16 19:02:55

pycha to ciacho mniam

Nadesłał(a): mis <niedziwiedz@net.pl> 2006-02-17 18:02:08

juz nie wiem co lepsze czy sledzie czy w-z

Nadesłał(a): ryba <sledz@kkipi> 2006-02-17 18:02:44

mniammmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmmm

Nadesłał(a): tygrysek <kubus@lk> 2006-02-17 18:02:37

Dzisiaj będę piękła zobaczymy

Nadesłał(a): Rene. 2006-04-15 07:04:46

smietana ma byc slodka czy kwasnia i ilu procentowa

Nadesłał(a): gusiak 15 <a.raczkowska@wp.pl> 2008-11-07 20:11:55

Jak ma być śmietana gęsta to myślę, że to ma być kremówka. Najbardziej mi tu pasuje.

Nadesłał(a): Kucharek 2008-11-08 23:11:56