

---

# Ciasto WZ 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7226 razy.

ciasto:

20 dag margaryny,

25 dag (1 szklanka) cukru,

4 jaja,

20 dag (1 szklanka) mąki pszennej,

5 dag (2 czubate łyżki) mąki ziemniaczanej,

2 opakowania cukru waniliowego,

2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia,

3-4 łyżki kakao,

tłuszcz i tarta bułka do formy

krem:

75 dag dobrego twarogu lub 3 opakowania twarożku homogenizowanego,

25 dag (1 1/4 szklanki) cukru pudru,

1 szklanka śmietany kremowej,

7 płaskich łyżeczek żelatyny,

zapach cytrynowy

polewa:

5 dag margaryny,

2 dag (1 łyżka) cukru,

2 łyżki kakao,

2-3 łyżki wody

Margarynę utrzeć . Stopniowo dodawać cukier, jaja, mąkę pszenną przesianą z proszkiem, mąkę ziemniaczaną, kakao, ciągle ucierając. Ciasto wylać do formy wysmarowanej tłuszczem i oprószonej tartą bułką. Piec w umiarkowanie gorącym piekarniku 30-40 min. Przygotować krem: Twaróg przetrzeć przez sito lub zemleć i utrzeć z cukrem. Żelatynę namoczyć w kilku łyżkach zimnej wody. Śmietanę ubić , dodać napęczniałą żelatynę i dokładnie wy, mieszać . Połączyć śmietanę i masę serową. Sporządzić polewę kakaową. Ostudzone ciasto przeciąć i przełożyć masą (2/3 całej porcji). Wierzch ciasta pokryć pozostałą masą, a następnie połączyć ostudzoną, ale jeszcze płynną polewą. Ciasto ochłodzić .

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

---

ciasto jest super aż palce lizać ,tak dalej a będzie jeszcze lepsze ciacho.  
Nadesłał(a): <marekzygmunt@o2.pl> 2006-02-07 18:02:41