

---

# Ambasador 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9557 razy.

Poznałam przepis na takie ciasto kilkanaście lat temu jeszcze na studiach.

ok. 1,5 szklanki cukru

ok. 2 szkl. mąki

4 jaja

2 łyżki łagodnego kakaa

kostka masła

3/4 szkl. mleka

łyżeczka proszku do pieczenia

wiórki kokosowe

powidła lub konfitury do przełożenia

W rondelku rozpuścić masło , dodać cukier , kakao i mleko. Z powstałej masy odlać ok. 1/2 szkl. na polewę , do reszty dodać żółtka , mąkę , proszek do pieczenia i na końcu pianę z ubitych jajek . Piecze się ok. 45 minut w tortownicy , przełożyć konfiturami a na wierzch wylać polewę wymieszaną z wiórkami .

Pewno powiecie , że to "murzynek" , ale o ile się użyje odpowiednią ilość kakaa , tzn. nie za dużo ciasto jest w smaku wyjątkowo delikatne i po prostu smaczne .

Osobiście nie lubię "murzynka " , a "ambasadora" bardzo.

Smacznego !

Pozdrowienia .

From: Likryska@polbox.com (Lisik Krystyna)

---

coś mi nie wyszło

Nadesłał(a):mati 2005-10-21 14:10:42

Ambasador rozpływa się w ustach bardzo często robię właśnie te ciasto bo jest pyszne

Nadesłał(a):Sandra <belus14@interia.pl> 2005-11-03 16:11:54

Ten ambasador rozpływa się w ustach poprostu trzeba go spróbować

Nadesłał(a):Sandra 2005-11-03 16:11:01