

PRZEKŁADANIEC

Dodano: 2009-03-06 15:52:42

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1894 razy.

Ciasto:

1 szklanka cukru

1 $\frac{1}{2}$ szklanki mąki tortowej

4 jajka

8 łyżek oleju

8 łyżek wody

1 łyżeczka proszku do pieczenia Dr. Oetkera

papier do pieczenia.

Krem:

1 krem do tortów o smaku toffi Dr. Oetkera

300 ml schłodzonego mleka

100 g masła.

Obłożenie:

2 opakowania herbatników Petit Beurre.

Polewa:

2 polewy lukrowe czekoladowe Dr. Oetkera

6 łyżeczek mleka.

Sposób przygotowania:

Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić z cukrem

na sztwno. Cały czas ubijając, dodawać po jednym żółtku. Presiać mąkę z proszkiem do pieczenia, po czym

do dawać

ją stopniowo do masy. Następnie wlać olej i wodę,

mieszając całość mikserem na najniższych obrotach.

Formę prostokątną o wymiarach 25x36 cm wyłożyć papierem do pieczenia, wylać ciasto, wyrównać .

Piec około 40 min.

Piekarnik elektryczny: temp. 175°C (powinien być podgrzany)

Piekarnik gazowy: temp. 175°C (nie powinien być podgrzany)

Do wysokiego naczynia wlać schłodzone mleko,

wsypać zawartość torebki, miksować krótko na najniższych obrotach, a następnie przez 2 minuty na

najwyższych.

W osobnym naczyniu utrzeć miękkie masło na „puch”, następnie dodać je do

przygotowanego kremu i razem zmiksować .

Ostudzone ciasto przekroić wzdłuż. Połowę kremu rozsmarować na dolnej części ciasta i przykryć drugą

połową ciasta. Resztą kremu posmarować wierzch ciasta.

Na kremie ułożyć herbatniki.

Polewy czekoladowe w proszku wsypać do miseczki,

dodać mleko, wymieszać na gładką masę.

Polewą posmarować herbatniki.

Ciasto wstawić do lodówki, zabezpieczając je folią

spożyczą przed wyschnięciem.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>