

# PLACEK Z NUTELLĄ I ŚLIWKAMI

Przepis dodany przez użytkownika migotka69

## Gwarantuję satysfakcję. Niebo w gębie...

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- jaja - 9 szt.
- cukier puder - 1 szkl.
- mąka - 1 szkl.
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka(i)
- kakao - 3 łyżeczka(i)
- cukier kryształ - 1 szkl.
- margaryna - 2 kostka(i)
- nutella - 50 dag
- spirytus -

### Etapy przyrządzania:

- 1.** BISZKOPT:  
5 JAJEK  
1 SZKL. CUKRU PUDRU  
1 SZKL. MAKI  
2 ŁYŻECZKI PROSZKU DO PIECZENIA  
3 ŁYŻECZKI KAKAO  
Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier, a później żółtka. Na koniec wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem i kakao. Upiec biszkopt.
- 2.** POSYPKA ŚLIWKOWA :  
0,5 KG SUSZONYCH ŚLIWEK KALIFORNIJSKICH  
0,5 SZKL. CUKRU  
SPIRYTUS  
0,5 kg suszonych śliwek kalifornijskich ugotować w syropie (wody tyle, żeby śliwki były przykryte i pół szklanki cukru). Gotować aż śliwki będą miękkie. Po wystudzeniu pokroić w paski, zalać obficie spirytusem. Odstawić na całą noc.
- 3.** MASA:  
4 JAJA  
10 DAG. CUKRU  
2 KOSTKI MARGARYNY  
50 DAG. NUTELLI  
4 jaja i 10 dag. Cukru ubić na parze. Ostudzić. 2 kostki margaryny utrzeć i dodać masę jajeczną, a następnie 50 dag. Nutelli. Do masy dodać spirytus ze śliwek.
- 4.** Masę wyłożyć na biszkopt, a na niej ułożyć pokrojone śliwki. Całość połączyć polewą czekoladową. Ciasto jest najlepsze na drugi dzień po przełożeniu.