

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 poleać polewą czekoladową. Ciasto jest najlepsze na drugi dzień po przełożeniu.