

Przekładaniec

Przepis dodany przez użytkownika ds

Pyszne ciasto często nazywane metrowcem lub sarnim grzbietem (!)

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka - 25 dkg
- Cukier - 20 dkg
- Jajka - 4 szt.
- Olej - 0,5 szkl.
- Mleko - 0,5 l
- Proszek do pieczenia - 1 op.
- Kakao - 2 łyżka(i)
- Masło - 1 kostka(i)
- Budyń śmietankowy - 1 op.

Przydatne akcesoria:

Mikser, miska, 2 blaszki jednakowej wielkości (mniejsze), nóż, deska do ułożenia ciasta.

Etapy przyrządzania:

1. Jajka oddzielić. Białka ubić na sztywno, dodać cukier na 3 razy i żółtka na 2 razy. Ubijać ok. 10 min.
2. Zagotować mleko. Do masy powoli wlewać oliwę i gorące mleko cały czas mieszając.
3. Bardzo wolno wsypywać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
4. Połowę ciasta wylać na blaszkę, a do drugiej połowy dodać przesiane kakao i łyżkę gorącego mleka. Wymieszać i wylać ciasto na drugą blachę.
5. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st C. Ciasta piec ok. 35 min, dopóki nie zacznie odchodzić od ścianek blaszek.
6. W międzyczasie ugotować budyń wg przepisu podanego na opakowaniu, ostudzić. W wysokim naczyniu utrzeć masło do białości. Gdy już będzie puszyste stopniowo dodawać zimny budyń. Ucierać do otrzymania jednolitej masy.
7. Po upieczeniu i ostudzeniu, ciasta pokroić w pasy. Na dużej desce ułożyć pasek ciasta, na całej długości posmarować masą, przyłożyć pasek ciemnego ciasta i lekko docisnąć. Czynność powtarzać do skończenia produktów.
8. Wierzch ciasta dekorujemy polewą czekoladową. Smacznego!

Uwagi:

Podawać razem z pyszną kawą:)