

Czekoladowy przekładaniec

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Czekoladowy placuszek.

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 40 dag
- budyń czekoladowy - 1 op.
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka(i)
- jajka - 4 szt.
- masło - 15 dag
- cukier - 1 szkl.
- mleko - 1/2 szkl.
- krem czekoladowy - 1 op.
- czekolada deserowa - 1 tabliczka
- tłuszcz - do posmarowania form
- bułka tarta - do posypania formy

Etapy przyrządzania:

1. Masło utrzeć z cukrem i jajkami, dodać mąkę wymieszaną z budyń w proszku i proszkiem do pieczenia oraz mleko, wymieszać.
2. Formę posmarować tłuszczem, posypać tartą bułką, wyłożyć ciastem, wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 190 stopni C, piec około 45 minut, wystawić i przekroić na 3 blaty.
3. Przygotować krem według przepisu na opakowaniu, przełożyć ciasto, połączyć rozpuszczoną czekoladą.