

Izaura

Przepis dodany przez użytkownika WDK

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 1/2 szkl.
- cukier - 1 1/2 szkl.
- kakao - 3 łyżka(i)
- margaryna - 1 kostka(i)
- proszek do pieczenia - 3 łyżeczka(i)
- cukier waniliowy - 1 op.
- jajko - 4 szt.
- woda - 5 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Margarynę, cukier, kakao, wodę i cukier wanil. gotować 5 min. Po ostudzeniu dodać 4 żółtka i wymieszać na jednolitą masę. Odląć pół szklanki masy. Do reszty dodać mąkę, proszek do pieczenia i pianę z białek. Wlać do formy. Zmleć ser w maszynce, połączyć z pozostałymi składnikami, utrzeć na gładką masę, wyłożyć na ciasto. Piec 60 min w piekarniku o temp. 200 C. Po upieczeniu polać odlaną masą i posypać wiórkami kokosowymi

Jak podawać?

Masa serowa:
50 dag sera białego -- nawet do 70 dag
4 szt jajek
1 szklanka cukru
1/2 kostki masła
wiórki kokosowe

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.