

Ciasto ze śliwkami suszonymi

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Tradycja rodzinna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- margaryna - 1 kostka(i)
- cukier puder - 1 szkl.
- jajka - 4 szt.
- proszek do pieczenia - 1 łyżka(i)
- kakao - 3 łyżeczka(i)
- mąka - 5-6 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę z proszkiem do pieczenia wymieszać. Margarynę, cukier, żółtka utrzeć razem. Dodać mąkę i kakao z proszkiem. Na końcu ubitą pianę. Delikatnie połączyć. Upiec placek.
- 2.** Masa:
3 jajka ubić na parze ze szklanką cukru, dodać kakao i ubić. Wystudzić. Osobno utrzeć kostkę masła, dodać ubitą zimną masę, na końcu dodać 2-3 łyżki koniaku. (lub spirytusu).
- 3.** Przełożenie placka:
Upieczony placek posmarować powidłłem, następnie masą kakaową, na wierzchu położyć 0,5 kg wypestkowanych śliwek suszonych (śliwki pokroić na drobne cząstki i wymoczyć, aby były miękkie). Po wierzchu poleć polewą czekoladową.