



Ponadczasowy
smak i styl

ODKRYJ GO »



ofeminin

szukaj

zaloguj się

URODA

MODA

FITNESS I
ZDROWIE

KLUB
EKSPERTEK

LIFESTYLE

KUCHNIA

MIŁOŚĆ

DZIECKO

ŚWIAT KOBIET

HOROSKOPY



Przepisy

Kuchnia wideo

Warszawa-Los Angeles

Już od 2 81



Wrocław-Los Angeles

Już od 2 69



Kraków-Los Angeles

Już od 2 70



PLL LOT

Ofeminin / Kuchnia / Przepisy / Ciasto "trzęsienie ziemi". Szybkie i bardzo łatwe, a zaskakuje formą i smakiem

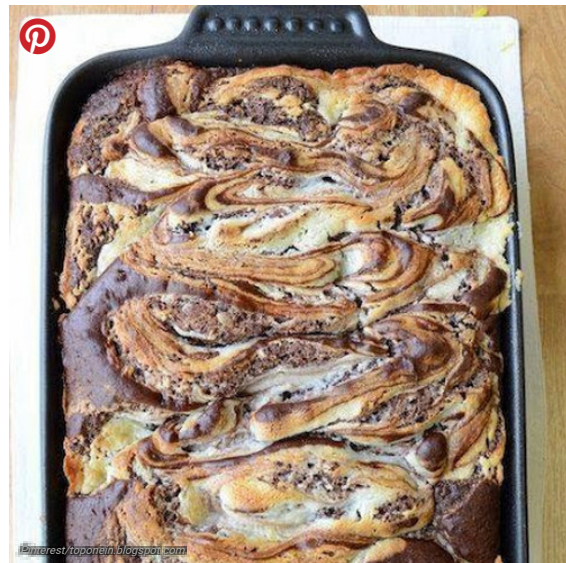
PRZEPISY

Ciasto "trzęsienie ziemi". Szybkie i bardzo łatwe, a zaskakuje formą i smakiem



Gabriela Rapiej

Opublikowano 13 dni temu



Jeśli brakuje Ci pomysłu na fajne, domowe ciasto, to jest strzał w dziesiątkę. Robisz na bazie masy murzynkowej, a możesz także wspomóc się gotową mieszanką (czasem można!). Na wierzchu ciasta wykonujesz zawijasy i esy-floresy, mieszając je fantazyjnie z jaśniejszą masą na bazie serka śmietankowego. Ciasto będzie pięknie wyglądało!

Składniki:

- Opakowanie gotowej mieszanki na ciasto czekoladowe (w torebce) lub przygotuj ciasto tak jak na murzynka;
- 1/3 szklanki oleju
- 3 jajka
- 1 i 1/3 szklanki wody
- 2/3 szklanki wiórków kokosowych
- 2/3 szklanki czekoladowych groszków
- 1/2 szklanki posiekanych orzechów pekan
- 1/2 szklanki masła
- 225 g serka śmietankowego
- 3 i 3/4 szklanki cukru pudru

Sposób przygotowania:

Piekarnik rozgrzać do 180 st. C. Najpierw przygotować ciemne ciasto na murzynka (można użyć też gotowej mieszanki na ciasto czekoladowe i dodać do niego olej, jajka i wodę). Natłuścić foremkę. Wysypać ją wiórkami kokosowymi, groszkami czekoladowymi i pekanami.

W rondlu rozpuścić masło i serek. Ubić cukier masę maślano-serkową z cukrem pudrem. Rozsmaruj miksturę na wierzchu masy czekoladowej, zrób zawijasy używając ostrza noża.

Piec 35-45 minut. Będzie dobre, jeśli przestanie się trząść w foremce, kiedy nią potrząsniesz. Test suchego patyczka nie pomoże, bo ciasto zwykle jest bardzo mokre w środku.

REKLAMA

SUKIENKI
od **39,99**

WINTER SALE >>

TOP SECRET
EXPRESS YOURSELF