



przepisy dodaj przepis moje
artykuły użytkownicy forum chat polecane

Wielkie Żarcie / Przepisy / Przepisy użytkownika nutella / Murzynek najlepszy- przepis którego szukasz

zaloguj

Szukaj



Przepis - Murzynek najlepszy- przepis którego szukasz

dodaj notatkę



Historia V

Składniki

masa:

- 1,5 szkl. cukru
- 0,5 szkl. mleka
- 1 kostka margaryny (250 g)
- 3 łyżki ciemnego kakao
- 1 zapach rumowy

ciasto:

- 2 szkl. mąki
- 4 żółtka
- 1 proszek do pieczenia
- pianka z 2 białek
- ewentualnie bakalie (rodzynki, skórka pomarańczowa kandyzowana, wiśnie kandyzowane)



fot. nutella

Murzynek najlepszy- przepis którego szukasz

1. Margarynę rozpuścić, dodać cukier, mleko, kakao i aromat rumowy. Całość podgrzewać (nie gotować) stale mieszając, aż cukier się całkiem rozpuści. Zdjąć z ognia. Odlać 1/2 szklanki masy do polania upieczonego ciasta.
2. Żółtka połączyć z przesianą mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia, dodać masę kakaową, pamiętając by zostawić 1/2 szklanki do polania. Wszystko dokładnie wymieszać. Ewentualnie dodać bakalie.
3. Piecyk nagrzać. Podłużną formę nasmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką.
4. Z 2 białek ubić sztywną pianę, dodać do ciasta i bardzo delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć do formy i piec ok. 50 minut (ale najlepiej jest sprawdzać patyczkiem) w 190 stopniach.
5. Po upieczeniu odczekać 10 min. i wyjąć ciasto z blachy i na jego bokach oraz górze pędzelkiem rozprowadzić pozostawione 1/2 szkl. polewy kakaowej. **UWAGA!! Polewa ma być rzadka- musi trochę wsiąknąć w ciasto.**

Ciasto jest PYCHA!! To najlepszy murzynek jakieg jadłam, jest baardzo czekoladowy a najlepsza jest ta polewa która z wierzchu tworzy lukrową polewę i lekko wsiąka w ciasto przez co staje się onno leciutko wilgotne i pyszne! Poza tym zawsze mi się udaje- trzeba tylko pamiętać żeby delikatnie mieszać ciasto z pianą i zaraz potem wstawić je do piecyka- nie czekać, bo piana opada. Żadko dodaję bakalie bo bez nich jest rewelacyjne ale jeżeli to rodzynki, skórę pomarańczową i kandyzowane wisienki- raczej nie używam tu orzechów. A co do czasu pieczenia to ja piekę ok. 55 minut ale to zależy od kuchenki więc sprawdzajcie patyczkiem, czy ciasto jest już suche. Jeśli ktoś lubi, może do ciasta dodać przyprawę do pierników- wyjdzie wtedy czekoladowy piernik. POLECAM, upieczcie i spróbujcie, SMACZNEGO!!!

Przepis udostępniony przez **nutella**
Inne przepisy autora

przepis bardzo łatwy

Wersja do druku
Wyślij przepis

Skomentuj przepis

Opinie (120)

Dyskusja (0)

Oceny (0)

Skomentuj

Inne tego autora

