Ciasto pleśniak

Bożena1960

Polecane na: **ciasta**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

16 porcji

Składniki:

- mąka - 2,5 szklanka
- masło - 1 kostka
- jajka - 4 szt.
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczka
- kakao - 2 łyżka
- masło - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 1 szt.
- dżem śliwkowy - 1 słoik
- Dodatkowo - orzechy włoskie łupane - 1 szklanka
- polewa - masło lub margaryna - 1/2 szt.
- woda - 2 łyżka
- kakao - 2 łyżka
- cukier - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, masła lub margaryny (jak kto woli),żółtek oraz proszku do pieczenia zagnieść ciasto.
Ciasto podzielić na trzy części, do jednej części dodać kakao oraz łyżeczkę masła.
Uformować kule, zawinąć w folie i włożyć do zamrażalnika.
Białka ubić na sztywno dodając pod koniec ubijania cukier oraz kilka kropli soku z cytryny.
Blachę średniej wielkości wysmarować tłuszczem i posypać bułka tarta.
Schłodzone jasne ciasto zetrzeć na tarce o dużych na spód formy.
Posmarować grubą warstwą dżemu śliwkowego .
Na to zetrzeć ciemną część ciasta rozłożyć kawałki orzechów włoskich i rozłożyć pianę z białek.
Na wierzch zetrzeć drugą jasną część ciasta.
Ciasto włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i pieczemy około 45 minut.

Gotowe ciasto polać polewą czekoladową.

Polewa;
masło lub margarynę zagotować z wodą,cukrem i kakao.