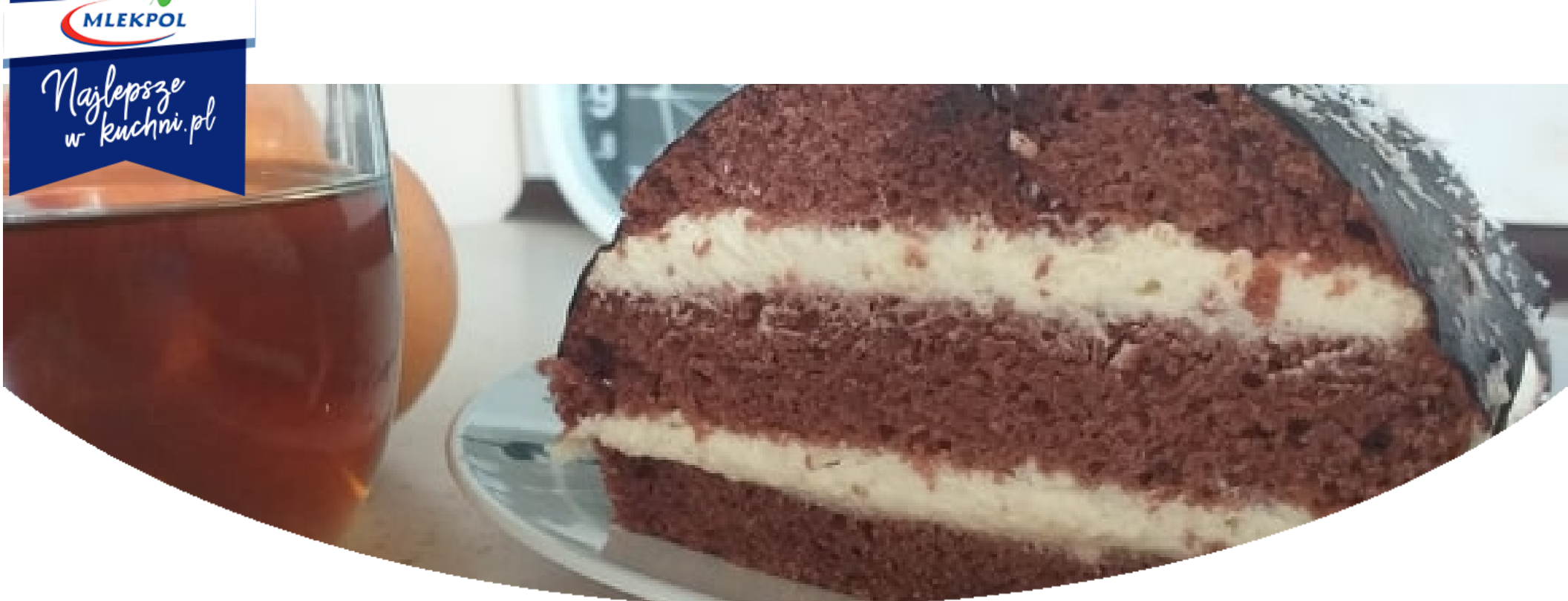




Wilgotne ciasto kakowe przełożone masą jogurtową

Autor: karoolcia753

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto
Cukier ucieramy z olejem, dodajemy jajka nadal ucierając. Następnie dodajemy mąkę wymieszaną z sodą i kakao, na przemian z maślanką. Mieszymy do uzyskania jednolitej masy. Spód keksówki wykładamy papierem do pieczenia, przelewamy masę i pieczemy z temperaturze 175 stopni, przez około 40 minut. Po wystygnięciu ciasta, kroimy je na trzy części.

Masa jogurtowa
Jogurty przekładamy do miski, dodajemy cukier i mieszamy. W gorącej wodzie rozpuścić żelatynę, wystudzić ją i letnią połączyć z jogurtami. Tężejącą masą przełożyć ciasto.

Polewa kakaowa
Rozpuścić margarynę, dodać cukier i mieszać do rozpuszczenia. Następnie dodać kakao i śmietanę. Mieszać na wolnym ogniu do uzyskania jednolitej masy.

Ciasto

- 2 szklanki mąki pszennej,
- 0,5 szklanki cukru,
- 2 jajka,
- 1,5 szklanki maślanki naturalnej Mlekpól,
- 0,5 szklanki oleju,
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej,
- czubata łyżka kakao

Masa jogurtowa

- 600 gram jogurtu greckiego Mlekpól,
- 3-4 łyżki cukru pudru,
- 3 łyżki żelatyny,
- 4 łyżki gorącej wody

Polewa kakaowa

- 4 łyżki śmietany Łaciatej 18%,
- 3 łyżki kakao,
- 3 łyżki cukru,
- 5 dag margaryny