

Placek czekoladowy z wkładką kokosową

Przepis dodany przez użytkownika diduś

Pyszny deserek...

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mleko - 3/4 szkl.
- kakao - 6 dag
- margaryna - 10 dag
- cukier - 15 dag

Etapy przyrządzania:

1. Wszystkie skł. zagotować i przestudzić. 20 dag margaryny rozetrzeć dodać 15 dag cukru pudru, 5 żółtek dalej ucierać. Do utartych skł. wlać cienkim strumieniem przestudzone skł, ciągle ucierać, dodać 35dag maki 1 łyż. proszku do piecz. Piane z 5 białek lekko wymieszać łyżką. Piec w piecu 30-35 min po upieczeniu przekroić i dać w środek placek kokosowy i oblać masą.

