Tekst i zdjęcie: **wwwilovebakepl** - Kuchcik (100)

Murzynek z kremem

Pyszne ciasto na specjalne okazje lub do kawy.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☑ na Wielkanoc

☑ Na Boze Narodzenie

Składniki:

- mąka tortowa, 3 szkl.
- cukier, 3 szkl.
- kakao, 1 szkl.
- proszek do pieczenia, 0.5 łyżecz.
- soda oczyszczona, 0.5 łyżecz.
- sól, 1 łyżecz.
- jajka, 1 szt.
- mleko 2,0 % , 1 szkl.
- olej, 3 łyżk.
- Margaryna Palma z Murzynkiem, 1 łyżk.
- cukier puder, 130 g
- mleko, 1 łyżk.
- czekolada gorzka, 130 g
- śmietana 36%, 1 szkl.
- marmolada, 4 łyżk.

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiewamy razem z kakao, proszkiem do pieczenia, sodą i solą. Dodajemy cukier i mieszamy. W oddzielnej miseczce łączymy jajko razem z mlekiem, olejem oraz ekstraktem z wanilii. Do powstałej masy dodajemy suche składniki i miksujemy przez ok. 5 min. Keksówkę lekko smarujemy masłem i wykładamy papierem do pieczenia, przekładamy ciasto i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 190 C na ok. 35 min. do tzw. suchego patyczka. Upieczone zostawiamy na 15 min. przy lekko uchylonych drzwiczkach piekarnika. Po tym czasie wyciągamy i zostawiamy do całkowitego ostudzenia. Miękkie masło miksujemy na jasną i puszystą masę, następnie dodajemy stopniowo cukier puder oraz mleko. Ostudzone ciasto przekrawamy tworząc trzy płaty. Podstawę smarujemy 2 łyżkami marmolady następnie nakładamy ok. 3 łyżki masy i staramy się równomiernie rozprowadzić. Przykrywamy płatem ciasta lekko dociskając i powtarzamy nakładanie marmolady i kremu. Przykrywamy ostatnim trzecim płatem ciasta. Czekoladę roztapiamy razem z śmietanką i masłem. Oblewamy ciasto i zostawiamy do zastygnięcia. Kiedy polewa całkowicie zastygnie wkładamy na min. kilka godzin do lodówki. Ciasto kroimy nożem polanym wrzątkiem, będzie się

ładnie kroiło, a czekolada nie popęka.