

Ciasto domino



LICZBA
PORCJI



CZAS
PRZYGOTOWYWANIA



CZAS
GOTOWANIA



ŁATWY



MIESZADŁO
ELASTYCZNE



2 KWADRATOWE
FORMY DO
PIECZENIA



PAPIER DO
PIECZENIA

SKŁADNIKI

UNIWERSALNY BISZKOPT: (ZOBACZ PRZEPIS)

LUKIER

- 200g cukru pudru
- 4 łyżki kakao w proszku
- Ciepła woda do wymieszania
- Kropelki z białej czekolady

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

UNIWERSALNY BISZKOPT

- Switch on the oven to 180°, 350F°, gas mark 4. Grease 2 square cake tins with a little oil or margarine.
- Place a circle of greaseproof paper in the bottom of two cake tins and grease the paper.
- Place all the ingredients in the mixer bowl.
- Attach the creaming beater and mix until light and fluffy.
- Spread the mixture into the tins with a spatula and smooth the top.
- Place in the oven for 20-25 minutes. Don't forget to use oven gloves.
- When the cakes are cooked they will have shrunk slightly from the sides of the tin. Press the tops lightly with your finger. If the cakes are cooked, they will spring back.
- Put the cakes on a cooling rack.
- When the cakes have cooled, cut them into a nice square shape. (You can use any bits of cake you cut off to make the Truffles recipe).

DLA OBLODZENIA

1. Najpierw, za pomocą miksera, przygotuj uniwersalny biszkoct. Upiecz ciasto w dwóch kwadratowych formach.
2. Odstaw do ostygnięcia i pokrój na kwadraty (skrawki ciasta możesz wykorzystać do przepisu na trufle).
3. Przesiej cukier puder razem z kakao i stopniowo wlewaj ciepłą wodę. Jeśli dodasz za dużo wody, lukier będzie zbyt rzadki.
4. Polej ciasta lukrem i odstaw, aż lukier zastygnie.
5. Przekrój każdy biszkoct na pół, a każdą połówkę na 4 części. Otrzymasz w ten sposób 16 niedużych kawałków.
6. Przez środek każdego kawałka poprowadź linię. Kropelki z białej czekolady utworzą kropki domina.

KENWOOD