Ciastko W-Z

75

4

Składniki

BISZKOPT:
- 6 jajek
- 70 g kakao
- 150 g mąki
- 150 g cukru

KREM:
- 1 l śmietany kremówki
- 4 łyżki cukru pudru
- 1 opakowanie Śmietan-fix

DO NASĄCZENIA:
- rum

GANASZ:
- 300 g gorzkiej czekolady
- 20 g masła

Sposób przygotowania

Jajka ubić z cukrem. Następnie dodać mąkę i kakao. Przełożyć do blaszki i piec w 170 stopniach przez 30 minut. Po wystygnięciu biszkopt przekroić wzdłuż na pół. Do śmietany dodać fix i ubić ją z cukrem pudrem. Przełożyć nią biszkopt. Wierzchnią warstwę ciasta nasączyć rumem za pomocą pędzelka. Czekoladę rozpuścić z masłem i polać nią wierzch ciasta. Wstawić do lodówki. Dekorować bitą śmietaną.