

Ciasto z suszonymi śliwkami Pani Krysi**Ciasto**

- 1 kostka margaryny
- 1 szkl. cukru
- 7 jajek
- 2 łyżki kakao
- 12 łyżek mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 łyżki wody

Margarynę utrzeć z cukrem, następnie dodawać żółtka, mąkę, kakao, wodę, proszek do pieczenia. Na koniec dodać ubitą pianę z białek i wymieszać. Ciasto wylać na wysmarowaną i wysypaną bułką blaszkę (polecam papier do pieczenia). Piec w temp. 180⁰ około 40 min.

Upieczone ciasto nasączyć 1/2 szkl. wody przegotowanej + cukier waniliowy + 2 łyżki spirytusu lub 3 – 4 łyżki rumu lub innego alkoholu.

Krem

- 3 szkl. mleka
- 3 łyżki mąki pszennej
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 szkl. cukru
- 2 łyżki kakao
- 250g masła (bez oleju) ekstra lub śmietankowe

2 szkl. mleka zagotować z cukrem, w pozostałym mleku rozmieszać obie mąki i wlać na gotujące mleko. Mieszać aż budyń zgęstnieje, a następnie wystudzić i utrzeć z kostką masła, i kakao.

30 dag suszonych śliwek pokroić w paseczki i połączyć rumem wymieszany z cukrem waniliowym (można użyć również innego alkoholu). Pozostawić na 20 min a nawet dużo dłużej ;), aby śliwki nabrały aromatu.

Na nasączone ciasto wyłożyć krem czekoladowy (w oryginale ciasto smaruje się jeszcze powidłami i dopiero wykłada się krem), na nim ułożyć pokrojone śliwki. Całość nieregularnie połączyć polewą czekoladową. Wstawić do lodówki.

Polewa

- 1/2 kostki masła
- 2 łyżki płaskie kakao
- 1/2 szkl. cukru pudru
- 2-3 łyżki mleka

Wszystkie składniki mieszając, rozpuścić na malutkim ogniu, nie zagotować. Polewą połączyć ciasto.