

Milkyway

Biskopt:

- 6 jajek
- 1 szk. cukru
- 1 szk. maki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2-3 łyżki kakao

Masa Mleczna:

- ½ szk. mleka
- ¾ szk. cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 25 dag margaryny
- 2,5 szk. mleka w proszku („pełnego”)

Polewa:

- 15 dag czekolady mlecznej
- około 6 łyżek mleka

Wykonanie:

Białka ubić, dodać cukier i nadal ubijać. Dodać żółtka i dalej ubijać. Następnie dodać mąkę pszenną, proszek do pieczenia i kakao. Delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do prostokątnej wysmarowanej tłuszczem formy o wymiarach 25 na 36 cm. włożyć do nagrzanego piekarnika i piec około 25 min w temperaturze 170°C. Ostudzić i podzielić na dwie części.

Mleko zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Ostudzić. Miękką margarynę utrzeć na puszystą masę. Dalej ucierając dodawać ostudzone mleko z cukrami i mleko w proszku.

Na jedną część biskoptu wyłożyć masę mleczną i przykryć drugą częścią biskoptu.

Czekoladę rozpuścić z mlekiem na małym ogniu i poleć wierzch ciasta. Schłodzić w lodówce.

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.ayz.pl>