

Czekoladowe ciasto Baby Jagi

Czekoladowe ciasto XXL z Babą Jagą z lukru plastycznego na miotle z paluszków

ok. 16 porcji    średni ● 60 Min.



Składniki:

Ciasto:

1 opak. Ciasta czekoladowego XXL Dr. Oetkera
200 g masła (rozpuszczonego i ostudzonego)
4 szt. jajek
200 ml wody

Do dekoracji:

2 opak. Polewy gotowej deserowej Dr. Oetkera
2 łyżki cukru pudru
100 g Lukru plastycznego białego Dr. Oetkera
1 opak. Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera
3 - 5 szt. paluszków

1 Sposób przygotowania:

Głębszą blachę z wyposażenia piekarnika wyłóż papierem do pieczenia. Mieszanke do ciasta wsyp do miski, dodaj jajka, tłuszcz i wodę. Całość miksuj na najwyższych obrotach przez ok. 3 min do uzyskania gładkiej masy. Ciasto wyłóż równomiernie na blasze.

2 Pieczenie:

Wstaw do podgrzanego piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 30 min.

3 Dekorowanie:

Polewy rozpuść w kąpieli wodnej i udekoruj ciasto zosatwiając 2-3 łyżeczki polewy na przymocowanie elementów dekoracyjnych. Po zastygnięciu polewy na cieście ostrym nożem natnij linie, tak aby powstało 16 prostokątów (6,5 x 9 cm). Połowę oprósz cukrem pudrem przy pomocy szablonu wykonaj wzór kotka.

- 4 20 g lukru plastycznego odłóż na buzie czarownic, pozostałą część zabarw na różowo dodając kilka kropel barwnika czerwonego. Białą i różową masę rozwałkuj podsypując lekko cukrem pudrem. Z białej masy wytnij 8 twarzy czarownic, a z różowego lukru wytnij 8 trójkącików i 8 paseczków (na kapelusze) i 8 płaszczy. Czarownice przyczep do ciasta razem z połówką paluszka za pomocą pozostałej polewy (jeśli polewa zastygła rozpuść ją ponownie w kąpeli wodnej lub kuchence mikrofalowej).