

# Wuzetka

Pyszne ciasto czekoladowe przełożone ubitą śmietanką kremówką

o 25 porcji



średnie



up to 40 Min.



## Składniki:

### Ciasto:

2 opak. Murzynka Dr. Oetkera  
6 szt. jajek  
200 g masła (miękkiego)  
160 ml mleka

### Masa:

750 ml śmietanki 30% tł.  
3 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera  
2 łyżki cukru pudru  
1 opak. Cukru wanilinowego 8 g  
Dr. Oetkera

### Poncz:

250 ml wody (przegotowanej)  
2 szt. cytryny (sok z 2 cytryn)  
3 łyżki cukru  
50 ml wódki

### Do dekoracji:

1 opak. Polewy gotowej  
deserowej Dr. Oetkera  
100 g wiśni kandyzowanych

## 1 Sposób przygotowania:

Piekarnik nastaw na temp. 180°C. Zawartość opakowań wsyp do miski, dodaj jajka, miękki tłuszcz i mleko. Całość miksuj najpierw na niskich, potem na najwyższych obrotach przez ok. 3 min do uzyskania gładkiego ciasta. Następnie masę przełóż do prostokątnej blaszki o wym. 25 x 30 cm wyłożonej papierem do pieczenia.

## 2 Pieczenie:

Ciasto wstaw do piekarnika.

**Piekarnik gazowy: 180 °C**

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy nie powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.**

**Czas pieczenia: o 45 min.**

Po upieczeniu ciasto wystudź i przekrój na dwie części.



### 3 Masa:

Schłodzoną śmietankę ubij krótko mikserem. Śmietan-fix wymieszaj z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym, wsyp do śmietany i ubij na sztywno.

Dolny blat ciasta nasącz ponczem. Rozsmaruj 2/3 ubitej śmietany. Nałóż drugi blat ciasta i nasącz ponczem.

### 4 Dekorowanie:

Wierzch ciasta polej polewą rozpuszczoną w kąpeli wodnej. Ciasto pokrój na porcje. Każdą z nich za pomocą szprycki udekoruj śmietanowymi rozetkami i ozdób kandyzowanymi wiśniami.

