

Fale Dunaju



GOSIA47-47



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO

margaryna	30 dag
jajka	5 sztuk
cukier	1 szklanka+ 1 łyżka
mąka	2 szklanki+ 2 łyżki
proszek do pieczenia	3 łyżeczki
kakao	2,5 łyżki
mleko	3 łyżki
jabłka	2 sztuki

KREM

mleko	3 szklanki
budyń waniliowy	2 opakowania
margaryna	1 kostka

POLEWA

margaryna	0,5 kostki
cukier	3 łyżki
kakao	3 łyżki
woda	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 CIASTO: Jajka utrzeć z cukrem, ciągle ucierając dodać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, oraz rozpuszczoną i przestudzoną margarynę.
- KROK 2 Podzielić na dwie części.
- KROK 3 Do jednej dodać kakao oraz mleko.
- KROK 4 Jasną część ciasta wyłożyć na spód brytfanki (22cmx27 cm) na ciasto jasne wyłożyć ciasto ciemne.
- KROK 5 Na cieście układać jabłka pokrojone w ósemki, włożyć do piekarnika na około 40 min. w 180st.
- KROK 6 KREM: Większą część mleka zagotować, w mniejszej ilości mleka rozpuścić budynie i zalać na gotujące mleko, mieszać, aż zgęstnieje. Odstawić do wystudzenia. Margarynę utrzeć na puch dokładać po łyżce zimnego kremu, aż do wykończenia. Na zimny upieczony placek wyłożyć gotowy krem.
- KROK 7 POLEWA: Wszystkie składniki na polewę dać do rondelka. Postawić na ogniu, ciągle mieszając ,doprowadzić do wrzenia. Przestudzoną polewą poleć placek, odstawić do zimna, aby stężało.