

Ciasto Cudeńko



MADI356



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 szkl
mąka pszenna	1 szkl
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
masa: margaryna	1 kostka
mleko	1/2 l
cukier waniliowy	1 op
żółtko jajek	5 szt
cukier	3/4 szkl
mąka ziemniaczana	1,5 łyżki
Ciasto:	6 szt
jajko	6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Białka ubijamy na sztywną pianę. Następnie dodajemy cukier, żółtka, kakao oraz mąkę i proszek do pieczenia, dokładnie mieszamy. Wylewamy ciasto na blachę i pieczemy około 30-40 minut w temp. 180°C. Po upieczeniu ciasto studzimy i przekrawamy na pół.

Masa: Odlewamy pół szklanki mleka, a resztę mleka zagotowujemy z cukrem waniliowym.

Następnie żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy mąkę ziemniaczaną i pół szklanki mleka.

Wszystko wlewamy na gotujące się mleko i gotujemy z tego budyń, odstawiamy do wystudzenia.

Następnie ucieramy margarynę i dodajemy przestudzony budyń.

Przełożenie ciasta: ciasto - masa - druga część ciasta - zalewamy polewą czekoladową wg własnego sprawdzonego przepisu.