

ciasto kawowe

AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białko	8 szt
cukier	1 szkl
kawa zwykła	1 łyż
mąka ziemniaczana	3 łyżeczki
mąka pszenna	3 łyż
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Masa budyniowa:	
brzoskwinie w puszcze	1 szt
galaretka brzoskwiniowa	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ubijamy białka z cukru dodajemy mąki oraz proszek mieszamy wlewamy do formy i wierzch posypujemy kawą na to wlewamy biszkopt z 5 jajek i pieczemy 40 min. Gotujemy masę budyniową. Gdy placek się upiecze dajemy masę budyniową na to pokrojone brzoskwinie i zalewamy tężejącą galaretką