

## CIASTO "PALCE LIZAĆ"

### ELIZAT



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Ciasto:

<b>cukier</b>	5 łyżeczek
<b>jajko</b>	5 sztuk
<b>mąka</b>	5 łyżek
<b>proszek do pieczenia</b>	1/2 łyżeczki
<b>masa</b>	
<b>żółtko jajek</b>	5 sztuk
<b>mąka</b>	3 łyżki
<b>mleko</b>	1/2 litra
<b>masło</b>	kostka
<b>cukier puder</b>	1 szkl.
<b>wiórki kokosowe</b>	1/2 szkl.

### Piana:

<b>białko</b>	5 sztuk
<b>cukier</b>	1 szkl.

**Żelatyna wieprzowa Prymat**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: ubić białka, dodać cukier, dalej ubijać, dodając po jednym żółtku. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, delikatnie mieszając połączyć z jajkami i cukrem. Upiec.

MASA: żółtka połączyć z mąką oraz mlekiem, ugotować na małym ogniu budyni. Ciągłe mieszać by się nie przepaliło. Masło zmiksować z cukrem pudrem, dodać wystudzony budyń, pod koniec dosypać wiórki. Masę wyłożyć na biszkopt.

PIANA: żelatynę rozpuścić w połowie szklanki gorącej wody. Ubić białka, na koniec dodać cukier. Wlać ostudzoną żelatynę, wymieszać. Pianę wyłożyć na masę.

POLEWA: 1/2 margaryny rozpuścić, dodać 3 łyżki kakao oraz 2 łyżki cukru. Rozmieszać, pod koniec dodać roztrzepane jajko, ucierać. Polewę wylać na ciasto.