

ciasto skubaniec z dżemem z aronii



MALA2021



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kg
masło	25 dkg
smalec	2 łyżki
jajko	5 szt
cukier puder	5 łyżek
cukier kryształ	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	2 łyżki
dżem	1 słoiczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mąkę posiekać z masłem i smalcem dodać cukier puder, żółtka i proszek do pieczenia, zagnieść ciasto. Dzielimy na 3 części do 1 dodajemy kakao. Z 1 białej części rozwałkować placek i wykładamy na blachę na to wykładamy dżem z aronii. Do drugiej części dodajemy kakao i zagniatamy. Ciemne ciasto tarkujemy na tarce o grubych oczkach na to kładziemy jeszcze 1 warstwę dżemu. Z białek i cukru ubijamy sztywną pianę, wykładamy na ciasto, ostatnią warstwę również tarkujemy na tarce o dużych oczkach posypujemy pianę. Pieczemy ok 40 minut w temp 170c