

Ciasto słonecznikowiec



PARYSEK10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jajko	6
cukier	1 szklanka
mąka krupczatka	1 szklanka
cukier waniliowy	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
oliwa	1 łyżka
kawa rozpuszczalna	

Wierzch

słonecznik łuskany	30 dag
mleko	4 łyżki
margaryna	1/3 kostki
cukier	3 łyżki

Nadzienie

masa krówkowa	1 puszka
margaryna	1,5 kostki
śmietana kremówka	1/2 litra
śmietan fix	2 opakowania
cukier puder	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Upiec biszkopt:

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia. Włąć oliwę. Białka ubić na sztywną pianę. Delikatnie wmieszać do masy żółtkowej. Formę wysmarować masłem, wysypać bułką tartą, wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto przełożyć do foremki. Piec 30 minut w temp. 180 stopni.

Przekroić biszkopt na pół. Spód biszkoptu nasączyć kawą rozpuszczalną.

2. Na patelni rozpuścić margarynę, wlać mleko, dodać cukier i wsypać słonecznik. Chwilę podsmażyć. Następnie wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia - piec 15 minut w temp. 180 stopni na złoty kolor, od czasu do czasu mieszając.

3. Całą puszkę masy kajmakowej utrzeć z 1,5 kostki margaryny.

4. Śmietanę ubić z dwoma opakowaniami śmietan-fixu i 3 łyżeczkami cukru pudru.

5. Układać kolejno:

- 1/2 nasączonego kawą biszkoptu
- 1/2 masy krówkowej
- 1/2 słonecznika prażonego
- ubita śmietana
- 1/2 biszkoptu
- 1/2 masy krówkowej
- 1/2 słonecznika