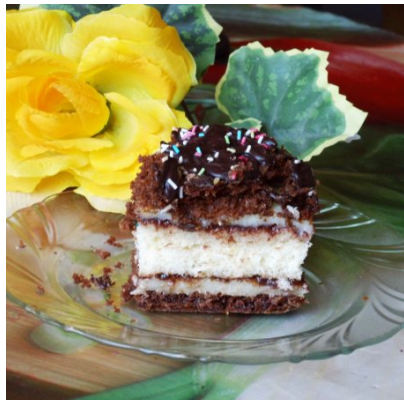


Ciasto z budyniem



AGNIESZKA-87-25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

jaja	4 szt
mąka pszenna	4 łyżki
budyń śmietankowy	4 łyżki
cukier	0,5 szkl
olej	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Placek miodowy

mąka	30 dag
margaryna	15 dag
miód	2 łyżki
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
cukier	10 dag
jajko	2 szt
kakao	1 łyżka

Masa budyniowa

mleko	0,5 litra
budyń śmietankowy	1 szt
masło	1 szt
cukier puder	do smaku

alkohol

do smaku

Dodatkowo

nutella

1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Placek miodowy:

Z mąki, margaryny, miodu, sody, śmietany, cukru, jajka, kakao zagniatamy ciasto. Wykładamy na 2 blaszki o wymiarze 25/36 i pieczemy do 15 minut w 180 stopniach.

Masa budyniowa:

Na mleku gotujemy budyń. Studzimy i łączymy z utartym masłem. Dodajemy cukier puder do smaku wraz z alkoholem.

Biszkopt:

Białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę. Wsypujemy pozostałe składniki i mieszamy. Pieczemy do 15 minut w 180 stopniach na blaszce o wymiarze 25/36.

Przełożenie ciasta:

Ciasto miodowe- masa budyniowa- nutella- biszkopt- nutella- masa budyniowa- ciasto miodowe