

## delikatna kremówka



### MAGDALENA1110



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	6 szt
<b>cukier</b>	20 dkg
<b>mąka ziemniaczana</b>	20 dkg
<b>kakao</b>	2 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	1,5 łyżeczki
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>Krem:</b>	
<b>śmietana kremówka</b>	1/2 litra
<b>cukier</b>	5 łyżek
<b>cukier waniliowy</b>	
<b>herbata</b>	3/4 szklanki
<b>rum</b>	1 kieliszek
<b>cukier puder</b>	
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	
<b>serek homogenizowany</b>	1 (waniliowy)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka z cukrem ubijamy na parze i schładzamy, następnie dodajemy mąkę kakao, proszek do pieczenia i oliwę lub olej i lekko mieszamy. Wkładamy ciasto do blachy wyłożonej pergaminem i pieczemy 30 minut w 200 stopniach. Po wystudzeniu kroimy na dwie równej grubości placki. Dobrze schłodzoną śmietanę ubijamy z cukrem i cukrem waniliowym, dodajemy serek i namoczoną w dwóch łyżkach wody żelatynę i szybko mieszamy i wykładamy na nasączony herbatą i rumem biszkopt i przykrywamy drugim plackiem również lekko nasączonym. Posypujemy cukrem pudrem.