

Pijany placek ze śliwkami



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
żółtko jajek	3 szt
cukier	1 i 3/4 szklanki
cukier waniliowy	2 szt
mąka ziemniaczana	3 łyżki
mąka pszenna	6 łyżek
kakao	2 łyżki
śliwki	
spirytus	
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mleko	1 litr
masło	1,5 kostki
polewa czekoladowa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki wydrylować,
podzielić na połówki
i zalać spirytusem
lub wódką na min
2-3 dni. Z 5 jaj, 3
łyżek mąki, 2 łyżek
kakao i 1 łyżeczki
proszku upiec
biszkopt (wpierw
zmiksować żółtka z
cukrem, dodawać
składniki stałe, a
białka ubić osobno i
delikatnie
wymieszać z masą).
Upiec w piekarniku.
Zrobić masę:
z mleka odlać 1
szklanę, dodać 3
żółtka, cukry
waniliowe i mąki p o
3 łyżki. wymieszać.
Resztę mleka
zagotować, dodać
rozmiarowaną masę i
mieszać gotując aż
powstanie budyń.
Wystudzić. Masło
ubić i po łyżce
dodawać zimny
budyń. Masę wylać
na upieczony
biszkopt. Na masę
ułożyć połówki
śliwek i przykryć
polewą. Może być
gotowa lub możemy
zrobić sami-przepis
w mojej
księdze. Smacznego!