

## Placek Watykański



**ANJA3107**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>jaja</b>	6 szt
<b>mąka</b>	6 łyżki
<b>cukier</b>	6 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczka
<b>Reszta składników:</b>	
<b>brzoskwinie w puszcze</b>	1 puszka
<b>budynie śmietankowe</b>	3 szt
<b>śmietana kremowa 30%</b>	0,5 l
<b>śnieżka</b>	2 szt
<b>Żelatyna wieprzowa Prymat</b>	2 łyżki
<b>cukier puder</b>	1 łyżka
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>czekolada</b>	1 szt
<b>sok brzoskwiniowy</b>	1 l

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw pieczemy biszkopt:

Białka oddzielić od żółtek, białka ubić na sztywno, dodać cukier i dalej ubijać. Następnie dodać żółtka i mąkę delikatnie mieszając. Na koniec wsypać proszek do pieczenia, wymieszać przełożyć do brytfanki wysmarowanej margaryną i piec w temp. 180 st ok 25 min.

Jak biszkopt ostygnie ułożyć na nim ćwiartki brzoskwiń ( ja odcinam górę biszkopta, żeby brzoskwinie lepiej się układały).

Następnie robimy masę:

Połączyć sok z brzoskwiń w puszcze z sokiem brzoskwiniowym Tymbark. Trochę odlać do szklanki i w tym odlanym soku wymieszać budynie. Resztę soku zagotować z cukrem. Następnie wlać do tego sok wymieszany z budyniem. Kiedy wszystko razem się zagotuje masę wylać na brzoskwinie ułożone na biszkopcie.

Kolejna masa:

Żelatynę rozmieszać w wodzie. W wysokim garnku ubić śnieżkę, dodać do tego śmietanę i cukier puder wszystko razem ubić na koniec dodać żelatynę rozpuszczoną w wodzie. Masę wylać na zimną masę budyniową.

Na wierzch zetrzeć całą czekoladę.

Polecam! Pycha!!! ;-)