

## Ucierane z masą



### ŁUKASZ15



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Ciasto;

<b>margaryna</b>	15 dkg
<b>mąka</b>	15 dkg
<b>cukier</b>	15 dkg
<b>żółtko jajek</b>	6
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka

### Środek;

<b>marmolada</b>	20 dkg
------------------	--------

### Masa;

<b>masło</b>	10 dkg
<b>budyń śmietankowy</b>	
<b>cukier</b>	0,5 szkl
<b>spirytus</b>	10 ml

### Wierzch;

<b>polewa czekoladowa</b>	
<b>kokos</b>	do dekoracji

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę ucieramy z cukrem na pulchną masę. Dalej ucierając dodajemy po jednym żółtku a na koniec mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Przygotowane ciasto dajemy na blaszkę i pieczemy w nagrzanym piekarniku w temp. 180 stopni ok. 35 minut.

Masa; Budyń gotujemy w/g przepisu. Masło ucieramy z cukrem dalej ucierając dodajemy po troszku budyniu a na koniec spirytus.

Na zimne ciasto rozkładamy marmoladę. Następnie masę budyniową a na nią przygotowaną polewę. Dekorujemy kokosem. Ciasto dajemy do lodówki.