

Ucierany z masą



OWOCÓWKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:	na 3 sztuki
jajko	6 sztuk
maragryna	2 sztuki
mąka	3 szklanki
mąka ziemniaczana	1,5 szklanki
proszek do pieczenia	4 łyżeczki
cukier wanilinowy	2 opakowania
cukier puder	2 szklanki
mleko	2 szklanki
masa	
śmietana kremówka	500 ml
wiórki kokosowe	
galaretką truskawkowa	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO: Rozdzielić składniki na 3 części. Z każdej porcji upiec jeden placek, by powstały 3 placki. Margarynę dać do miski, dodać cukier puder i cukier wanilinowy i utrzeć. Dodać żółtka. Dalej ucierać. Następnie dodać mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać ubitą pianę z białek. Podlać mlekiem. Wymieszać wszystko. Wylać do tortownicy i upiec w 180 st. przez 50 minut. Upiec 3 różne placki.

MASA: Śmietanę ubić. Na jedną część placka dać trochę masy. Następnie przykryć drugą częścią placka. Później odłożyć trochę masy i dodać galaretkę w proszku. Przełożyć drugą część placka i przykryć trzecią częścią. Pozostałą białą część masy przełożyć na około placka i na wierzch. Posypać wiórkami kokosowymi. Udekorować.

