

Waniliowiec

ELA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masto	250 g
cukier puder	250 g
jajka	5 szt.
kakao	30 g
mąka pszenna	250 g
mąka ziemniaczana	50 g
cukier waniliowy	2 szt.
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
masa	
mleko	0,5 l
cukier kryształ	0,5 szkl.
cukier waniliowy	1 szt.
mąka pszenna	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
masto	500 g
Biszkopty	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

Masło z cukrem utrzeć, dodając żółtka, a następnie resztę składników. Na końcu pianę z białek i lekko wymieszać. Upiec. Po upieczeniu ciasto przekroić na pół.

MASA

Z mleka, cukru, mąki ugotować budyń. Masło ucierać, dodając przestudzony budyń.

Przełożenie ciasta

Ciasto-masa-biszkopty-masa-ciasto