

A\la Walewska



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	3 szkl
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
cukier	1,5 szklanki
masło lub margaryna	400 g
jajko	6 szt
Krem:	1 szt
mleko	500 ml
budyń śmietankowy	1 szt
cukier	3 łyżki
budyń śmietankowy do piany	1 szt
dżem	8 łyżek
orzechy włoskie	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makę mieszamy z proszkiem do pieczenia, połową szklanki cukru, połową roztopionego przestudzonego masła lub margaryny i żółtkami.

Białka ubijamy na sztywno, dodajemy resztę cukru i budyń śmietankowy.

Przygotowane ciasto dzielimy na dwie części i wykładamy na blaszki 25 X 33 cm. Smarujemy dżemem lub konfiturą. Ja posmarowałam takimi domowymi z brzoskwiń. Wkładamy do piekarnika z termoobiegiem na 15 minut do temp 155 * C.

Po upieczeniu wyciągamy i wykładamy pianę w równych porcjach na ciasto, na jedną i drugą blaszkę. posypujemy pokruszonymi orzechami i wstawiamy znów na 40 minut do piekarnika.

Budyń gotujemy wg przepisu na opakowaniu, tylko dodajemy cukier.

20g margaryny ucieramy mikserem i dodajemy zimny budyń.

Wystudzone placki przekładamy budyniem tak, by piana była na wierzchu. Schładzamy w lodówce.