

Krajanka z kremem migdałowym



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

mąka	20 dag
cukier	1/2 szklanki
jaja	2 sztuki
miód	25 dag dag
mleko	6 łyżek
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
kakao	1 łyżka
dżem	12,5 dag
Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1/2 paczki

Krem:

masło	1 kostka
margaryna	1/2 kostki
cukier puder	20 dag
kefir	3 łyżki
olejek migdałowy	1/2 łyżeczki
masło	12.5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tłuszcz, miód, cukier i kakao zagotować.

Po wystygnięciu dodawać pozostałe składniki: żółtka, dżem, przyprawę, mąkę z sodą ucierając na jednolitą masę.

Na końcu dodajemy pianę z białek lekko mieszamy i wykładamy na blachę wyłożoną pergaminem.

Piec w piekarniku 180°C przez ok. 20 min.

Wystudzić a w tym czasie ucieramy krem.

Tłuszcz ucieramy do białości dodajemy cukier puder, kefir, olejek.

Ciasto przekroić na pół. Jedną część smarujemy połową kremu i przykrywamy drugą częścią ciasta (praktyczna rada-glazurę ciasta układamy po zewnętrznej stronie).

Złożone ciasto kroimy na kwadraty o boku 3 cm.

Boki każdego ciasteczka smarujemy pozostałym kremem i obtaczamy w kokosie, wierzch polewamy polewą czekoladową i dekorujemy orzechem.