

Placek z delicjami



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

w przepisie są wszystkie składniki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubić biszkopt i wylać na blachę.

Następnie ubić: 5 białek z 3/4 szkl. cukru, 3 łyżkami mąki krupczatki i 2 łyżkami mąki ziemniaczanej. Biszkopt posypać kawą i wylać na to ubite białka. Piec 35 minut.

Masa:

3 czubate łyżki kakao, 1/2 szkl. wody, szkl. cukru krzysztálu - zagotować i gotować 7 minut.

Margarynę utrzeć z 5 żółtkami i połączyć z ugotowanym kremem.

Położyć masę na placek i układać 2 paczki delicji. Pomiędzy ciastka wylać galaretkę.