

Szataniec



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

składniki w przepisie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: 1 margaryna, 2 łyżki kakao, 10 łyżek wody, 1 szkl. cukru kryształu - wszystko roztopić razem i ostudzić.

Do ostudzonego dodać 4 żółtka, 2 szkl. mąki z 2 łyżeczkami proszku do pieczenia i ubitą pianę z 4 białek.

Ser: 1/2kg sera zmielonego, 1/2 margaryny, 1 szkl. cukru pudru, 2 płaskie łyżki mąki ziemnej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 3 jaja (ubić białka).

Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami, dodać mąkę ziemną z proszkiem, dodać ser. Na koniec dać pianę. Ciasto wylać na formę i łyżką wrzucać ser kupkami.