

Pijany Izydor



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6
cukier	15 dkg
kokos	15 dkg
nieparzony mak	15 dkg
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z wyżej wymienionych składników robić ciasto tak jak biszkopt.

Masa:

1/2 l mleka, 1 szkl. cukru, 3 łyżki mąki kartoflanej, 2 łyżki mąki zwykłej - z tych składników ugotować budyń i wystudzić.

Kostkę masła utrzeć o dodawać po łyżce ugotowanego budyniu, ucierać.

Placek posmarować powidłłem, na to dać połowę masy, na to ułożyć herbatniki moczone w wódce, następnie drugą połowę masy i albo upiec na wierzch biszkopt kakaowy z 4 jaj, albo dać warstwę herbatników moczonych w wódce. Na wierzch poleć polewą,