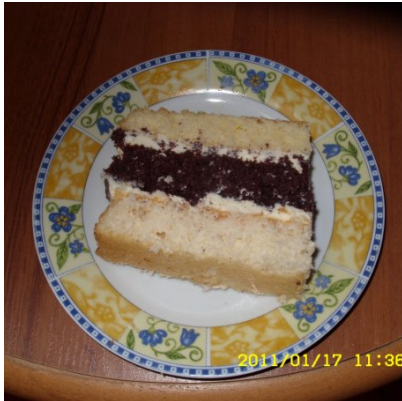


Placek włoski



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

składniki w przepisie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto I - ucierać

20 dkg cukru pudru, 7 żółtek, 1/2 l kwaśnej śmietany, 12 dkg margaryny, 25 dkg mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Utrzeć margarynę, cukier i żółtka, dodać śmietanę a pod koniec mąkę pomieszaną z proszkiem.

Ciasto II - ubijać

20 dkg cukru pudru, 7 białek, 7 dkg mąki krupczatki, 6 dkg mąki ziemniaczanej, 12 dkg margaryny, 2 łyżeczki proszku do pieczenia.

Białka ubić na sztywno dodając cukier, pod koniec dodać mąkę z proszkiem, następnie roztopiony tłuszcz.

Ciasto III - ubijać

5 jaj, 2 dkg kakao, 12 dkg cukru, 4 łyżki mąki, na czubek noża proszku do pieczenia

Białka ubić na sztywną pianę dodając cukier i żółtka. Pod koniec dodać mąkę, wymieszać i wlać do formy ciasto I, potem II i III jedno na drugie. Piec 45 min.