

## Placek Zośka



### PATRYCJA40



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>margaryna</b>	30 dkg
<b>cukier puder</b>	25 dkg
<b>mąka</b>	30 dkg
<b>jajko</b>	6
<b>kakao</b>	1,5 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	2 łyżeczki
<b>cukier waniliowy</b>	1
<b>amoniak</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę, cukier, żółtka utrzeć, dodać mąkę z proszkiem i amoniakiem i ubitą pianę. Ciasto dzielimy na 3 części: do 1 dodajemy 3/4 szkl. orzechów mielonych, do 2 kakao, 3 część pozostaje biała. Pieczemy 3 placki.

2 galaretki wiśniowe rozpuszczamy w 2 szkl. wody, gdy zacznie gęstnieć dodać słoik wiśni drylowanych i wyłożyć na upieczony biały placek posmarowany powidłłem. Następnie położyć placek orzechowy posmarowany powidłłem z obu stron, na to ubitą śnieżkę z galaretką rozpuszczoną w 1 szkl. wody. Do śnieżki dawać niecałą szkl. mleka. I na koniec placek kakaowy i na niego polewę.