

Placek Basi



PATRYCJA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	20 dkg
cukier puder	25 dkg
jajko	4
kakao	3 łyżki
mąka pszenna	25 dkg
mąka ziemniaczna	5 dkg
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
sok z połowy cytryny	
Biszkopty	1 paczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę ucieramy z cukrem, dodajemy wszystkie składniki i dalej ucieramy. Dobrze utarte ciasto dajemy na blachę i pieczemy ok. 20 minut. Upieczone i ostudzone ciasto przekroić na połowę i posmarować kremem, na to położyć biszkopty i w paski galaretkę. Następnie na to położyć krem i przykryć drugą połową ciasta.

Krem:

4-5 żółtek, 0,5 l. mleka, 1 szkl. cukru, 2 łyżki mąki, 3 łyżki mąki ziemniaczanej
Żółtka utrzeć do białości, dodać mąkę i rozetrzeć, wlać mleko i zagotować cały czas mieszając, dodać też cukier waniliowy. Gotować aż zgęstnieje. Utrzeć 1 kostkę masła dodawać po trochu kremu.