placek pleśniak



XXMARZAXX

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szkl
żółtko jajek	5 szt
margaryna	1,5 kostki
cukier	1 szkl
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier waniliowy	1 saszetka
kakao	2-3 łyżki
sól	szczypta
białko	5 szt
cukier	1 szklanka
mąka ziemniaczana	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wszystkie składniki ciasta razem wyrobić.Ciasto podzielić na 3 części.Pierwszą część wyłożyć na wysmarowaną blachę, do drugiej dodać kakao - wyrobić.I teraz jedną część białą i kakaową włożyc do zamrażarki na około 1 godz. Na ciasto wyłożone na blachę rozsmarować dżem, potem zetrzeć ciasto kakaowe na tarce na dużych oczkach.Ubić pianę z białek, dodać cukier i mąkę ziemniaczaną i dalej ubijać.Ubitą pianę wylać na ciasto kakaowe a następnie zetrzeć jasne ciasto.Piec w lekko nagrzanym piekarniku w temp. 160-170 st około 45-50 min.