

Budyniowe kakaowe



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 szt
cukier	1 szk
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka pszenna	1/2 szk
mąka ziemniaczana	1/2 szk
woda zimna	4 łyżki
cukier waniliowy	1 op
kakao	3 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
budyń waniliowy	2 op
mleko	750 ml
margaryna Kasia	200 g
dżem z czarnej porzeczki	1 słoiczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka oddzielić od białek i utrzeć na puszystą masę z cukrem dodając po łyżce wody.

Białka ubić na sztywno z cukrem waniliowym.

Do miski przełożyć utarte żółtka, pianę i przesiane obie mąki z proszkiem do pieczenia i kakao.

Delikatnie wszystko połączyć, wylać masę na wysmarowaną i wysypaną bułką tartą tortownicę.

Piec w temperaturze 180 stopni 40 minut.

Ciasto wystudzić.

Ugotować budynie na mleku, wystudzić.

Zimne budynie utrzeć z miękką Kasią.

Biszkopt przeciąć na pół, pierwszy placek posmarować dżemem, na dżem wyłożyć masę i przykryć drugim plackiem.

Połączyć przygotowaną lub gotową polewą.

