

przekładaniec francuski



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto: margaryna	25 dag
żółtko jajek	4 sztuki
mąka	3 szklanki
śmietana kwaśna	1 szklanka
proszek do pieczenia łyżka	2 łyżeczki
piana:białka	6 szt
cukier	1 szkl
wiśnie bez pestek	30 dkg
cukier wanilinowy	1 op
budyń śmietankowy	1 opak
cukier drobny	1 szkl
margaryna	20 dag
sok z cytryny	1 łyżka
cukier puder	do posypania
kisiel wiśniowy	1 opakowania
Krem:	0,5 litra
mleko	0,5 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagniatamy ciasto,schładzamy.Dzielimy na 6 części,które rozwałkowujemy na placki wielkości blachy.Białka ubijamy z cukrem.Dodajemy kisiel i wiśnie,mieszamy.Trzy razy przekładamy:placek.1/3 piany,placek...Pieczemyosobno,az sie zrumienia.
Budyń gotujemy na mleku z cukrami.Ucieramy następnie po ostudzeniu z margaryna i sokiem.Przekładamy tak przygotowany upieczone warstwy.Posypujemy cukrem pudrem.