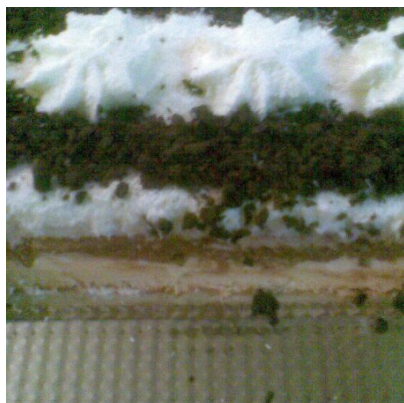


Ciasto zemsta szefa



MAŁGORZATA106



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	8 sztuki
cukier	1,5 szklanki
mąka	1,5 szklanki
olej	2/3 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
kakao	3 łyżki
mak	1/2 szklanki
budyń waniliowy	2 szt
mleko	1 szklanka
margaryna	1 szt
masło	1 szt
żółtko jajek	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto składa się z 2 placków, masy budyniowej i kremu

I ciasto:

4 całe jajka i niepełną szklankę cukru ubić mikserem na puszystą masę Dodać niepełną szklankę mąki i 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, 1/3 szklanki oleju i 2 łyżki kakao Wymieszać Wylać do wysmarowanej dużej brytfanki i piec ok 30 min.

II ciasto:

4 jajka i niepełną szklankę cukru ubić mikserem na puszystą masę Dodać niepełną szklankę mąki i 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, 1/3 szklanki oleju i 1/2 szklanki maku Wymieszać Wylać do wysmarowanej dużej brytfanki i piec ok 30 min.

Masa budyniowa:

Margarynę rozpuścić z połową mleka W drugiej połowie rozrobić budynie i wlać na gotujące się mleko z margaryną Gotować chwilę i jeszcze gorące wylać na I ciasto i przykryć d razu II ciastem

Krem:

2 żółtka utrzeć z cukrem pudrem na puszystą masę , dodać masło i dobrze utrzeć, następnie dodać 1 łyżkę kakao Kremem smarujemy II ciasto

Można poleać ciasto polewą, (tylko nie może być za gorąca, gdyż zważy się z kremem) lub udekorować w dowolny sposób