

Placek Beti

**BEATKAA153**CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajek	5-6 sztuk
cukru	3/4 szklanki
mąki	1,5 szklanki
wody	2 łyżki
proszku do pieczenia	1 łyżeczka
galaretki pomarańczowej	1 opakowanie
mleko	3 szklanki
cukru	4 łyżki
posiekanych orzechów włoskich	3/4 szklanki
herbatników	2 paczki
do polania	polewa czekoladowa
dżem	1 słoik
karmel	2 opakowania

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec biszkopt z podanych składników bądź wypróbowanego przepisu, Ciasto wystudzić. Galaretkę rozpuścić w 1,5 szklanki wrzącej wody. Orzechy drobno posiekać. Ugotować budyń z cukrem i lekko przestudzić. Biszkopt przekroić na połowę. Dolną część posmarować dżemem. Wyłożyć 1/2 ciepłego budyniu. Na budyniu ułożyć warstwę herbatników i posmarować dżemem. Posypać przygotowanymi orzechami i wyłożyć pozostały budyń. Tężejącą galaretkę rozprowadzić na budyniu. Przykryć drugą połową biszkoptu. Biszkopt można trochę nasączyć ponczem. Wierzch polać polewą czekoladową i udekorować.