Fale dunaju z jabłkami

CZEKOLADKA_M

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryny	1 kostka
jajko	4 szt
mąki	2 szkl
cukru	1 szkl
proszku do pieczenia	3 łyżeczki
kakao	2 łyżki
mleko	2 łyżki
jabłka	2 szt
Krem:	
mleko	800 ml
margaryny	1 kostka
cukru	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto: Jajka utrzeć z cukrem. Dodać mąkę zmieszaną z proszkiem oraz stopioną, zimną margarynę. Podzielić na pół. Do 1 części dodać kakao i mleko. Na blachę o wym. 24x29cm wyłożyć najpierw jasne, potem ciemne ciasto. Rzędami ułożyć pokrojone kawałki jabłek. Piec ok. 35 min w temp. 175st.
2. Krem: Na mleku z cukrem ugotować budynie, przestudzić, utrzeć z margaryną. Masę wyłożyć na zimne ciasto. Polać polewą czekoladową. Można także użyć budyniu waniliowego czy śmietankowego.