

Ciasto luksusowe



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser biały	60 dkg
jaja	6 szt
cukier	20 dkg
mąka ziemniaczana	1 łyżka
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczka
margaryna	12 dkg
rodzynki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki wyżej są na pierwszy placek

Ser zemleć i utrzeć z cukrem i żółtkami. Dodać resztę składników, na końcu pianę z białek.

Zrobić drugi placek:

4 białka ubić, dodać 15 dkg cukru pudru, 15 dkg kokosu i 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej, wszystko wymieszać.

placek:

4 jajka, 10 dkg cukru, 15 dkg orzechów mielonych, 1 łyżeczka kawy, 1 łyżeczka kakao, 1 łyżeczka bułki tartej, 2/3 szklanki mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia. Białka ubić, dodać cukier i po 1 żółtku, ubijać, dodać orzechy i pozostałe składniki.

Na blachę wlewamy placek pierwszy, na to drugi kokosowy i na górę orzechowy. Pieczemy razem, można podawać z polewą.