

Ciasto z budyniem i ze śliwkami



CZEKOLADKA_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 szt
mąki	2,5 szkl
cukru	1,5 szkl
cytryna	1 szt
śmietany	2 łyżki
margaryna	1 kostka
mleko	100 ml
mąka	2 łyżki
kakao	2 łyki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
masa	
śliwki	1/2 kg
mąka	
mleko	3/4 litra
budynie śmietankowe	2 szt
polewa czekoladowa	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Margarynę utrzeć z cukrem, dodać mleko, mąkę, żółtka, ubite białka, proszek, sok z cytryny i śmietanę. Utrzeć na gładką masę. Podzielić na 2 części. Do jednej dodać 2 łyżki mąki, a do drugiej kakao.
2. Śliwki przekroić, usunąć pestki. Oprószyć mąką. Na blachę wylać jasne ciasto, ciemne i pionowo powkładać śliwki. Piec ok.45 min w temp. 180st. Ostudzić. Na mleku ugotować budyń, wyłożyć na ciasto. Ostudzić. Polać polewą. Ewentualnie posypać orzechami.

