

Placek czeski z kremem karpatkowym



MSMARIUSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	75 dag
jajko	2 szt
cukier	3/4 szklanki
miód	4 łyżki
margaryna	15 dag
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
śmietana	4 łyżki
mleko	3/4 litra
cukier	3/4 szklanki
kasza manna	7 łyżek
masło	20 dag
margaryna	12 dag
sok z cytryny	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie wyżej wymienione składniki połączyć i wyrobić ciasto , tzn mąka, jaja, cukier, miód, margaryna, soda, śmietana. Wyrobić i podzielić ciasto na cztery równe części , każdą część należy rozwałkować o wymiarach brytfanki.
- KROK 2 Każdą część pieczemy około 12 minut. temperatura 170 stopni.

- KROK 3 Mleko zagotować z cukrem. Do gotującego się mleka wsypać kaszę manną. Trochę pogotować mieszając. Ostudzić. Masło utrzeć z margaryną na puszystą masę. Następnie dodawać stopniowo kaszę manną i sok z cytryny.
- KROK 4 Kremem przełożyć upieczone placki.
- KROK 5 Tak wygląda po przełożeniu. Można polać czekoladą .