Milk Way

CYFRAK

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6
mąka	1/2 szklanki
cukier	3/4 szklanki
mąka ziemniaczna	1/2 szklanki
proszek do pieczenia	1 lyzeczka
kakao	3 lyzki
olej	2 lyzki
mleko	1/2 szklanki
mleko w proszku	2 szklanki
cukier	2/3 szklanki
masło	350 gram
cukier waniliowy	16 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białka ubić na sztywną pianę, dodając pod koniec ubijania cukier, a następnie żółtka. Dodać olej i dalej miksować. Mąkę przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia, kakao, wmieszać delikatnie do masy jejecznej.
Ciasto wyłożyć do formy o wymiarach 25 x 34 cm (wcześniej wyłożonej papierem do pieczenia) i piec około 20 - 25 minut w temperaturze 170ºC, do tzw. suchego patyczka.

pół szklanki mleka
2 szklanki mleka w proszku (\'niebieskiego\', pełnego)
2/3 szklanki cukru
350 g masła
16 g cukru waniliowego
Mleko (zwykłe) zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Ostudzić. Masło utrzeć. Powoli dodawać do niego wystudzone mleko, dalej ucierając. Wsypać przesiane mleko w proszku i ucierać do gładkości.
Ostudzony biszkopt przekroić wzdłuż, przełożyć masą.

Przechowywać w lodówce. Choć po kilku godzinach w lodówce masa dość stwardnieje (masło), wystarczy wyjąć ciasto 2 - 3 godziny przed planowanym podaniem.