

Ucierane ciasto z owocami



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

margaryna	25 dag
cukier	20 dag
mąka	35 dag
jajko	6 sztuk
kakao	2 łyżki
śmietana	2 łyżki

krem budyniowy

budyń waniliowy	1 sztuka
masło	25 dag
cukier puder	2-3 łyżki

DODATKOWO:

mąka	2 łyżki
czekolada	do dekoracji
proszek do pieczenia	1 mały
owoce	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć z cukrem na krem następnie cały czas ucierając dodawać po jednym całym jajku i po porcji przesianej mąki wymieszanej z proszkiem do pieczenia. Formę do pieczenia wyłożyć papierem i wylać na dno połowę ciasta do drugiej części dodać śmietanę i kakao, dokładnie wymieszać i wylać na jasne ciasto po wierzchu posypać owocami wymieszanymi z mąką. Piec w temp. 180st około 40 min.

Budyń ugotować zgodnie z przepisem na opakowaniu i dobrze wystudzić. Masło utrzeć z cukrem pudrem i zimnym budyniem na krem.

Gładki krem wyłożyć na upieczone i wystudzone ciasto, wygładzić i posypać startą czekoladą, schłodzić w lodówce.