

## Agrestowa Chmurka



### ANNA200



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>margaryna</b>	20 dag
<b>cukier puder</b>	20 dag
<b>cukier waniliowy</b>	1 paczka
<b>żółtko jajek</b>	8 szt
<b>mąka</b>	25 dag
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>budyń śmietankowy</b>	1 szt
<b>śmietana 30%</b>	500 ml
<b>śmietan fix</b>	2 szt
<b>migdały</b>	100 gram
<b>galaretka agrestowa</b>	
<b>kompot agrestowy</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z sześciu pierwszych składników z listy zarobić ciasto. Podzielić na 2 części. Na jedno dać ubite 8 białek, posypać migdałami. Upiec. Na kpmencie agrestowym ugotować budyń śmietankowy. Do ugotowanego budyniu wsypać galaretkę agrestową.

Na placek bez piany ułożyć agrest, zalać budyniem. Ubić 1/2 litra śmietany kremówki z śmietanfixem. Śmietanę wylać na budyń, przykryć ciastem z pianą i migdałami.