

Karmelowe ciasto



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuk
mąka pszenna	1 szklanka
mąka ziemniaczana	1/2 szklanki
cukier	1 szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mleko skondensowane	1 puszka
masło roślinne	1 kostka
herbatniki	2 duże opakowania
masło roślinne	1/2 kostki
cukier	4 łyżki
kakao	4 łyżki
herbata	1 szklanka
wódka	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka należy oddzielić od białek. Białka ubić na sztywną pianę. Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę, następnie dodać obie mąki i proszek do pieczenia, wymieszać. Dodawać po łyżce piany z białek i mieszać delikatnie do uzyskania jednolitej masy. Masę przelać do wyłożonej pergaminem, dużej, prostokątnej blaszki i piec przez około 35 minut w temp. 180 stopni. Ciasto ostudzić. Mleko skondensowane słodzone włożyć do garnka i zalać wodą tak, aby cała puszka była zakryta. Gotować przez około 2,5 godziny. Następnie wystudzić. Miękkie masło zmiksować na puszystą masę i ciągle miksując dodawać porcjami ugotowane mleko skondensowane. Masę wyłożyć na biszkopt. Na masie układać herbatniki namoczone w herbacie wymieszanej z wódką. Z 1/2 kostki masła, cukru i kakao przygotować polewę. Polewą poleć herbatniki ułożone na masie. Odstawić do zastygnięcia.

