

Placek włoski



BIETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto I:

margaryna	12 dkg
cukier puder	20 dkg
żółtko jajek	7 szt
śmietana	1/2 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
mąka	20 dkg
skórka z cytryny	1 szt

Ciasto II:

białko	7 szt
cukier	20 dkg
margaryna	12 dkg
mąka pszenna	7 dkg
mąka ziemniaczana	7 dkg
cukier waniliowy	1 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Ciasto III

jajko	4 szt
cukier	12 dkg
mąka	7 dkg
kakao	4 dkg
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Krem:

mleko	2 szkl
cukier	3/4 szkl
cukier waniliowy	1 szt
budyń śmietankowy	1 szt
mąka pszenna	2 łyżki
żółtko jajek	2 szt
margaryna	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto I : margarynę utrzeć z cukrem, dodawać stopniowo żółtka, potem śmietanę, mąkę z proszkiem i skórkę z 1 cytryny. Wymieszać, wylać na blachę i piec około 40 minut w temp 180 stopni.

Ciasto II : margarynę stopić i przestudzić. Białka ubić na sztywną pianę, dodawać stopniowo cukier, a potem dać resztę składników, wymieszać, wylać na blachę i piec około 40 minut w temp 180 stopni.

Ciasto III : białka ubić na sztywną pianę, dodawać stopniowo cukier, potem żółtka, następnie mąkę wymieszaną z proszkiem i na koniec kakao. Wymieszać , wylać na blachę i piec około 40 minut w temp. 180 stopni.

Krem: zagotować szklankę mleka z cukrem i cukrem waniliowym, w drugiej szklance rozrobić mąkę, budyń i żółtka, wlać na gotujące się mleko, jak zakipi odstawić i wystudzić.

Utrzeć kostkę margaryny i połączyć z zimnym kremem.

Przekładać: ciasto I + 1/2 masy + ciasto III + 1/2 masy + ciasto II.