

Karmel



MAGDA1995



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

8 jajek, 2szklanki cukru, 2,5 szklanki maki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 8 łyżek oleju.

Białka ubić z cukrem na bardzo sztywną pianę. Dodawać do tego żółtko, później mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Na koniec 8 łyżek oleju.

Masa:

1 mleko skondensowane słodzone gotować na wolnym ogniu 4 godziny. Po wystudzeniu utrzeć z 1,5 kostki masła naturalnego. Cisto przekroić na trzy części. Na pierwszą część ciasta wyłożyć słoik dżemu. Pozostałe części posmarować kremem. Ciasto można nasączyć jak tort.