

Placek efektowne sople lodu



AGNIESZKA-87-25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biskopt

cukier	8 łyżek
jajko	8 szt
mąka pszenna	8 łyżek
olej	3 łyżki
ocet	1 łyżka
proszek do pieczenia	2 łyżki
kakao	4 łyżki

poncz

alkohol	2 łyżki
cukier	1 łyżka

masa

mleko	0,5 litra
budyń śmietankowy	1 szt
cukier puder	1 szkl
margaryna	1 szt

Masa z mleka

margaryna	1 szt
mleko w proszku	2 szkl
kakao	2 łyżki
cukier	1 szkl
mleko w proszku	2 łyżki

biszkopty okrągłe	1 opakowanie
czekolada	1 szt
herbata	1/4 mocna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt:

Białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę, dodajemy resztę składników i lekko mieszamy. Pieczemy w 180 stopniach przez 30 minut. Na blaszce 25/36. Chłodny przekrawamy na pół.

Poncz:

W gorącej wodzie robimy poncz, chłodzimy go i ponczujemy zimne placki.

Masa:34

Budyń gotujemy na mleku z cukrem, studzimy, margarynę ucieramy dodając po trochu chłodny budyń.

Masa z mleka:

Margarynę zagotowujemy z cukrem i 3 łyżkami wody. Studzimy. Mieszamy z 2 szklankami mleka, dzielimy na 2 części, do jednej dodajemy kakao, a do drugiej 2 łyżki mleka w proszku.

Przełożenie ciasta:

Biszkopt -połowa masy- biszkopt -reszta masy w nią wbijamy przekrojone na pół biszkopty, miejscem przecięcia wkładamy w masę, jeden koło drugiego- na nie kupkami dajemy masę z mleka na przemian kakaową z jasną, wierzchu nie wyrównujemy, tylko posypujemy startą czekoladą.