

Ciasto ze słonecznikiem



JUSTYNA92



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 sztuki
cukier	5 łyżki
mąka pszenna	5 łyżki
proszek do pieczenia	pół łyżeczki
jajko	5 sztuk
cukier	5 łyżek
mąka pszenna	4 łyżki
kakao	1 łyżka
proszek do pieczenia	pół łyżeczki
słonecznik	
margaryna	1/2 kostki
mleko	3 łyżki
cukier	100 gram
słonecznik łuskany	100 gram
masa	
margaryna	250 gram
masa krówkowa	400 gram
jajko	4 sztuki
cukier	4 łyżki
mąka pszenna	4 łyżki
proszek do pieczenia	pół łyżeczki
orzechy włoskie	150 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt jasny:

Białka ubić z cukrem dodać żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wylać na blachę i upiec.

Biszkopt czekoladowy:

Białka ubić z cukrem dodać żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i kakao. Wylać na blachę i upiec.

Biszkopt orzechowy

Białka ubić dodać cukier ,żółtka.Pod koniec dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i orzechami. Wylać na blachę i upiec.

Słonecznik:

Margarynę roztopić z cukrem , dodać mleko i słonecznik zagotować. Wylać na blachę wyłożoną folią aluminiową i piec w temp 170 stopni do zarumienienia. Ostudzić i pokruszyć.

Masa:

Margarynę utrzeć dodać masę krówko-wą i słonecznik.

Przełożenie:

Biszkopt orzechowy na to 1/2 część masy przykryć biszkoptem jasnym na to 1/2 część masy przykryć biszkoptem czekoladowy na to cienka warstwa masy