

Katarzynka



AGAD228



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukru	0,5 szkl.
mąki pszennej	3,5 łyżki
mąki ziemniaczanej	3 łyżki
budyń śmietankowy	1 szt.
mleko	3,5 szkl.
margaryny	1 szt.
jajek	6 szt.
mąki pszennej	180 gram
cukru	180 gram
proszku do pieczenia	0,5 łyżeczki
polewa czekoladowa	1 szt.
dżem z czarnej porzeczki	2 słoiczki
pierniczki	3 paczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Upiec biszkopt: Białka ubić na pianę, dodać cukier, potem żółtka. Mąkę z proszkiem przesiać przez sitko, wymieszać z masą jajeczną wylać na blaszkę wyłożoną pergaminem, piec ok 30 minut w 200 stopniach. Po wystudzeniu biszkopt podzielić na pół. Z mleka odlać 1 szklankę wsypać do niej cukier, mąkę, i budyń, resztę zagotować. Do gotującego mleka wlać masę i ugotować budyń. po wystudzeniu utrzeć z margaryną. Na pierwszą połowę biszkoptu wyłożyć dżem, potem krem budyniowy, na to pierniki znów krem dżem i biszkopt. Wierzch poleć polewą czekoladową.