

Ciasto wystawa



AGNIESZKA-87-25



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO BIAŁE

jaja	7 szt
cukier	20 dag
mąka pszenna	5 dag
mąka ziemniaczana	10 dag
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
ocet	2 łyżki

Biskopt

jaja	5 szt
mąka pszenna	1 szkl
mąka ziemniaczana	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier	6 łyżek
ser biały	60 dag
cukier	20 dag
żółtko jajek	7 szt
margaryna	0,5 szt
budyń śmietankowy	1 szt
białko	2 szt
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
masa	
żółtko jajek	2 szt

mleko	1,5 szkl
cukier puder	20 dag
budyń śmietankowy	1 szt
masło	1 szt
kawa	2 (mielona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ciasto białe zrobić jak biszkopt. Wykładać ciasto kupkami, posypać mieloną kawą.
 2. Biszkopt: białka ubić na sztywną pianę z cukrem. Gdy ubite dodać żółtka wymieszać, a następnie dodać mąki i proszek. Biszkoptem zalać ciasto białe. Pieczemy ok. 45 minut. Foremka 25/36. W 180 stopniach. Zimny placek przekrawamy na pół.
 3. Placek serowy: margarynę utrzeć z cukrem, dodać żółtka, ser, budyń i 2 ubite białka. Wymieszać i upiec na foli. Piec ok godziny w 180 stopniach.
 4. Masa: z żółtek mleka i budyniu ugotować krem. Masło utrzeć z cukrem pudrem następnie dodać chłodny krem i wymieszać.
- Przełożenie ciasta:
ciasto- połowa masy- placek serowy- reszta masy- placek