Placek orzechowy z masą

GOSIA47-47

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Biszkopty	
jajko	8 sztuk
cukier	8 łyżek
mąka	8 sztuk
mąka ziemniaczana	2 łyżki
orzechy włoskie	garść posiekanych
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
masa	
żółtko jajek	6 sztuk
mleko	1 litr
mąka	4 łyżki
cukier wanilinowy	1 opakowanie
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier	pół szklanki
margaryna	1 kostka
DODATKOWO:	
białko	6 sztuk
cukier	pół szklanki
kokos	20 dag
galaretka truskawkowa	2 opakowania
orzechy	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować galaretki jak podano na opakowaniu. Odstawić do całkowitego stężenia. BISZKOPT: białka ubić bardzo dokładnie, dodać cukier i nadal ubijać. Zmniejszyć obroty miksera. Następnie dodawać żółtka. Mąki wymieszać ze sobą, zmielić orzechy, dodać do mąk, wmieszać też proszek do pieczenia. Wszystko włożyć do miski i wymieszać łyżką bardzo delikatnie. Wylać masę na brytfannę i piec w 180 st. przez ok. 25 minut. Po tym czasie wyjąć, ostudzić i przeciąć wzdłuż na pół. WKŁADKA: Białka ubić, dodać cukier i dalej ubijać. Gdy będzie już fajnie ubita piana dodać wiórki kokosowe i wymieszać delikatnie łyżką. Całość wylać na brytfannę i upiec przez ok. 15-20 minut w 180 st. Zrobić masę: Większą część mleka zagotować. W pozostałości mleka wymieszać mąki, żółtka oraz cukier wanilinowy. Gdy mleko się zagotuje wlać rozmącone składniki. Masę odstawić do ostudzenia. Margarynę zmiksować z cukrem, dodawać po trochu budyniu. Tak przygotowaną masę odłożyć na chwilkę. Galaretkę pociąć na kwadraty. Wmieszać do masy. Na jedną część biszkopta wyłożyć większą część masy (odrobinę masy zostawić na wierzch). Przykryć wkładką kokosową. Następnie wyłożyć resztę masy. Przykryć drugą częścią placka. Posmarować pozostałością masy i posypać zmielonymi orzechami.