

# Marysienka



**BEATA71**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

**jaja**

**cukier**

**mąka pszenna**

**proszek do pieczenia**

**kakao**

**orzechy włoskie**

**białko**

**miód**

**mąka ziemniaczana**

**margaryna**

**mleko**

**żółtko jajek**

**cukier waniliowy**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### I PLACEK:

7 jaj,  
1 szkl. cukru  
5 pełnych łyżek mąki pszennej  
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia  
2 łyżki kakao

Białka ubić, dodać cukier, żółtka, kakao, proszek, mąkę i wymieszać. Piec w temp. 180 st. przez 30-40 min. Po upieczeniu pokroić na 2 części.

#### II PLACEK:

25 dag orzechów włoskich  
5 białek  
20 dag cukru kryształu  
1,5 łyżki miodu  
1 łyżka mąki ziemniaczanej  
1 łyżka mąki pszennej

Białka ubić z cukrem. Dodać orzechy z resztą składników. Upiec.

#### KREM:

0.5 l mleka  
5 żółtek  
1 op. cukru waniliowego  
5 żółtek  
20 dag cukru  
1,5 łyżki mąki ziemniaczanej  
1 kostka margaryny

Odlać 0.5 szklanki mleka, resztę zagotować z cukrem waniliowym. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać mąkę ziemniaczaną i pół szklanki mleka. Wlać na gotujące się mleko. Ugotować budyń. Budyń utrzeć z margaryną.

Po wystygnięciu ciasta przekładać w następującej kolejności:

I PLACEK(I część) - krem - II PLACEK (orzechowy) - krem - I PLACEK (II część)