

Harataniec



ZAUBER1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanka
margaryna	25 dag
cukier puder	1/2 szklanka
cukier	3/4 szklanka
żółtko jajek	4 sztuka
proszek do pieczenia	2 łyżeczka
kakao	2 łyżka
cukier waniliowy	1 opakowanie
powidła	1 słoik
rodzynki	10 dag
białko	4 sztuka
cukier puder	4 łyżka
kisiel wiśniowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: Zagnieść ciasto (z mąki, margaryny, cukru, żółtek, cukru waniliowego i proszku do pieczenia) podzielić na 3 części (ma wyjść naprawdę cienkie). Jedną część połączyć z kakao, jedną zawinąć w folię spożywczą i włożyć do piekarnika. Jedną z białych części ciasta wyłożyć do foremki, wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą. Ciasto posmarować powidłami, na to wyłożyć ciemne ciasto. Na nie wysypać sparzone i wystudzone rodzynki. Ubić pianę z cukrem, dodać kisiel, wyłożyć na rodzynki. Na to zetrzeć jasne ciasto. Piec w temp 180 stopni, aż ciasto się zezłoci, sprawdzić patyczkiem czy jest upieczone. Smacznego!