

Placek z budyniem



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	3 szklanki
margaryny	1 kostka
cukru	1 szklanka
cukru waniliowego	1 opakowanie
jajek	4 sztuki
proszku do pieczenia	1,5 łyżeczki
mleko	1 litr
budyniu wiśniowego	3 opakowania
dżem	1 słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia. Dodać margarynę, żółtka, cukier i cukier waniliowy. Ze składników zagnieść ciasto. Ciasto odłożyć na ok 30 minut do lodówki. Odląć szklankę mleka. Pozostałe mleko zagotować. W odlanym mleku rozprowadzić budynie i dodać cukier jak w przepisie na opakowaniu. Ugotować budyń. Ciasto podzielić na dwie części. Jedną częścią ciasta wyłożyć dno brytfanki posmarowanej tłuszczem. Ciasto posmarować dowolnym dżemem. Na dżem wyłożyć ciepły budyń. Z białek ubić sztywną pianę. Można dodać pół szklanki cukru. Pianę wyłożyć na budyń. Z pozostałego ciasta rwać kawałki i przykryć nimi pianę. Piec ok 40 -45 minut na złoty kolor. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.