

ciasto na niedziele z budyniem



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

na ciasto: kostka margaryny, 5 żółtek, 3 szklanki maki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia i cukier	pol szklanki
ugotowany budyn smiatankowy	1 duży
budyń czekoladowy	1 opakowanie
cukier	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zagniatamy ciasto i formujemy kule. Dzielimy na dwie części, jedna większa i mniejsza. Wkładamy do lodówki. Blachę wykładamy papierem do pieczenia. Wykładamy dno większą częścią ciasta i pieczemy około 15 minut. Wyjmujemy i wykładamy na podpieczone ciasto ugotowany budyn i ubita pianę z białek z połową szklanki cukru i budyniem czekoladowym. Na wierzchu scieramy pozostałe ciasto. Pieczemy jeszcze około 45 minut w temp. 180 stopni.