

Fale dunaju



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

proszek do pieczenia	2 łyżeczki
jajko	6 szt
cukier waniliowy	1 opak
masło roślinne	1 kost
mąka	2 szkl
cukier puder	1 szkl
kakao	2 łyżki
margaryna	1 kost
mąka ziemniaczana	2 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
mleko	0,5 l
cukier	0,5 szkl
gotowa polewa	1 opak
olejek rumowy	kilka kropel

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

Masło utrzeć z cukrem, dodawać po jednym żółtku, mąkę z proszkiem i ubitą pianę z białek, lekko wymieszać.

Ciasto podzielić na 2 części.

Pierwszą część wyłożyć na blachę wysmarowaną tłuszczem, do drugiej części ciasta dodać kakao i dwie łyżeczki wody.

Wyłożyć na jasne ciasto.

Na wierzchu dość gęsto ułożyć owoce, piec w 180 stop.45 minut.

KREM

Z mleka, cukru waniliowego, cukru, mąki ugotować budyń, ostudzić, stopniowo dodawać budyń do roztartej margaryny, utrzeć.

Na ostudzone ciasto nałożyć krem i polać polewą czekoladową.

