

PLEŚNIAK



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
jajko	4
margaryna ok	1 kostka
cukier	1 łyżka
proszek do pieczenia łyżka	2
cukier waniliowy	1 opakowanie
dżem owocowy	wg uznania
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić żółtka od białek, białka będą nam potrzebne do ubicia piany pod koniec. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, dodać margarynę posiekaną i resztę składników. Zagnieść. Podzielić ciasto na 3 części.

Jedną dać na blachę a na nią dżem, następnie część drugą zagnieść z kakaem i potrzeć na grubej tarce. Potem wlać pianę ubita z białek i 1 szklanką cukru.

Na koniec ostatnią trzecią część zetrzeć na grubej tarce.

Piec około 40 minut w nagrzanym piekarniku ok. 180 st.

Na koniec posypać cukrem pudrem