

Ciasto z delicjami



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Masa

cukier	3/4 szkl
cukier waniliowy	1 op.
mleko	2 szkl
żółtko jajek	6 szt
mąka ziemniaczana	2 łyżki
mąka	1 łyżka
masło	1/2 paczki
margaryna	1/2 paczki

Biszkopt makowy

białko	6 szt
cukier	1 szkl
mak	3/4 szkl
mąka ziemniaczana	2 łyżki
mąka	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Biszkopt zwykły

jajko	4 szt
cukier	3 łyżki
cukier waniliowy	1 op.

mąka	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka

Wierzch

delicje	25 dkg
galaretka wiśniowa	2 szt
wódka	1/2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Masa; Do miseczki dajemy żółtka i 1 szkl. mleka dokładnie mieszamy.
- KROK 2 Następnie dodajemy mąkę ziemniaczaną wymieszaną z mąką zwykłą.
- KROK 3 Do szklanki wsypujemy cukier
- KROK 4 Dodajemy cukier waniliowy i mieszamy
- KROK 5 Do garnka wlewamy 1 szklankę mleka i cukier, gotujemy.
- KROK 6 Na gotujące mleko wlewamy przygotowany budyń.
- KROK 7 Energicznie mieszamy, aby nie było grudek. Odstawiamy i chłodzimy.
- KROK 8 Masło ucieramy razem z margaryną.
- KROK 9 Następnie dalej ucierając dodajemy po troszku ugotowanego budyniu.
- KROK 10 Biszkopt makowy; Do miski dajemy białka i ubijamy razem z cukrem na sztywno. Po troszku dodajemy mak a na końcu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Pieczemy biszkopt.
- KROK 11 Biszkopt zwykły; Białka ubijamy na sztywno z cukrem i cukrem waniliowym. Następnie dodajemy po jednym żółtku a na koniec mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Pieczemy biszkopt.
- KROK 12 Gotujemy 3 szkl wody. Do wrzątku wsypujemy galaretki.
- KROK 13 Mieszamy i odstawiamy, aby ostygła.
- KROK 14 Na biszkopt jasny dajemy 1/2 masy,
- KROK 15 Przykrywamy biszkoptem makowym,
- KROK 16 Dajemy resztę masy.
- KROK 17 Do miski wlewamy wódkę i moczymy w niej delicje.
- KROK 18 Układamy na masie.
- KROK 19 I tak aż do wyczerpania, aby delicje były na całym cieście.
- KROK 20 Zalewamy tężejącą galaretką.
- KROK 21 I rozprowadzamy po całym cieście. Przechowujemy w lodówce.