

Orzechowiec z powidłami



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	4 szklanki
masło roślinne	1,5 kostki
cukier puder	3/4 szklanki
żółtka jaj	6 sztuk
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
cukier waniliowy	2 łyżeczki
cukier	1 szklanka
białka jaj	6 sztuk
polewa czekoladowa	1 opakowanie
rodzynki	5 dag
koniak	50 ml
powidła	20 wiśniowe
krem do karparki	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę wraz z proszkiem do pieczenia, dodać cukier puder, cukier waniliowy, miękkie masło i żółtka. Zagnieść ciasto. Podzielić je na dwie części i każdą z nich posmarować powidłami wiśniowymi. Białka jaj ubić na sztywną pianę dodając cukier. Na każdy z placków wyłożyć pianę. Placki piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku przez 45 minut. Rodzynki namoczyć w koniaku. Przygotować krem karparkowy według wskazówek podanych na opakowaniu. Kilka łyżek kremu odłożyć. Do pozostałego dodać rodzynki wraz z koniakiem i wymieszać. Kremem przełożyć placki, tak. Ciasto posmarować odłożonym kremem karparkowym i połączyć polewą czekoladową, ozdobić połówkami orzechów włoskich.

