

Tarty ciemny



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	5 sztuk
cukier puder	30 dag
margaryna	1 kostka
śmietana	1 szklanka
mąka	60 dag
proza	2 płaskie łyżeczki
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka utrzeć z cukrem i margaryną, dodać podgrzany dżem. Następnie mąkę wymieszaną z prozą i kakao. Dodać śmietanę, a na koniec ubitą pianę z białek. Wylać na blachę i piec około 1 godzinę w temp. 200 stopni.