

Budyniowo-orzechowe ciasto



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

proszek do pieczenia	1 opak
jajko	6 szt
cukier	1 szkl
mąka	4 szkl
cukier puder	3/4 szkl
margaryna	0,5 kost
cukier waniliowy	1 opak
orzechy włoskie	200 g
Stoik powideł śliwkowych	
śmietana	3 łyżki
odrobina soli	
krem do karparki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

Mąka, margaryna, cukier puder, żółtka, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, sól, śmietana.

Mąkę posiekać z margaryną, dodać pozostałe składniki i zagnieść ciasto na gładką masę.

Ciasto podzielić na 2 części.

Dwie identyczne blachy posmarować tłuszczem, wyłożyć na nie ciasto, posmarować powidłami.

Białka ubić z cukrem na sztywno.

Pianę ułożyć na powidłach, a potem posypać posiekanymi orzechami.

Obydwa ciasta piec w nagrzanym piekarniku w 180 stop. przez 30 minut.

Wyjąć placki i ostudzić.

Przygotować krem karpatkowy, według przepisu na opakowaniu.

Na pierwszy placek nałożyć krem karpatkowy.

Nakryć drugim plackiem, odwracając go warstwą orzechowo-śliwkową do dołu.

Na koniec połączyć ciasto polewą czekoladową.