

Michałek



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier puder	1 szkl
jajko	4 szt
mąka	600 g
cukier	180 g
miód płynny	0,12 l
masło	310 g
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżka
śmietana	3 łyżki
kakao	1 łyżka
cytryna	1 szt
dżem z czarnej porzeczki	1 słoiczek mały

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Miód, 6 dag masła, cukier kryształ podgrzać i przestudzić, dodać do mąki przestudzoną masę, 2 jajka, śmietanę, sodę wymieszać i zagnieść ciasto.
Ciasto podzielić na 4 części i każdą część upiec osobno.

KREM

Kostkę masła, cukier puder, 2 żółtka i kakao utrzeć na pulchną masę, dodać sok z jednej cytryny i kilka kropel zapachu rumowego.

Placki przełożyć kremem, jeden placek w środku przełożyć dżemem z czarnej porzeczki, wierzch można poleć polewą czekoladową, lub oprószyć cukrem pudrem.