# Fale dunaju



**ANECIK1980**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **jajko** | 6 szt |
| **mąka** | 1,5 szkl |
| **cukier** | 1 szkl |
| **proszek do pieczenia** | 3 łyżeczki |
| **cukier waniliowy** | 1 torebka |
| **kaśka** | 1 kostka |
| **kakao** | 1 łyżka |
| **budyń śmietankowy** | 2 szt |
| **mleko** | 1,5 szkl |
| **jabłka** | |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka ucieramy z cukrem, i cukrem waniliowym. DEodajemy mąke z proszkiem i margarynę. na koniec dodajemy ubita piane z białek. Delikatnie mieszamy, do jednej połowy dodajemy kakao.

Na blaszkę wlewamy najpierw ciasto białe, na to kakaowe, na wierzch układamy śliwki lub jabłka.

Pieczemy 40 min w 160 stopniach. Nastepnie gotujemy budyń i wylewamy na ciasto.

/Śliwki i jabłka zazwyczaj po upieczeniu znajdują się na samym dole - widoczne na zdjęciach/