Bawole oczy



MARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	0,5 kg
margaryna	kostka
cukier	szklanka
kakao	ok. 3 łyżek
mleko	ok. 2 szklanek
pr. do pieczenia, cukier wniliowy	po torebce
żółtko jajek	sztuka
cukier	3/4 szklanki
mleko	1/2 szklanki
masło	kostka
budyń śmietankowy	ok. 3 Lyżek
Ciasto:	5 sztuk
jajko	5 sztuk
masa	2 sztuki
jajko	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto: margarynę, cukier i cukier waniliowy utrzeć dodając po jednym żółtku. Następnie do masy jajecznej dodać mąkę z proszkiem do pieczenia, kakao oraz mleko. Ciasto utrzeć w ten sposób aby nie było ani za gęste ani za rzadkie. Ciasto wlać do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą i ułożyć na nim ciastka biszkoptowe posmarowane dżemem i sklejone po dwa. Ciasto upiec. Masa: dwa jajka + żółtko ubić z 3/4 szklanki cukru. W garnku zgotować 1/2 szklanki mleka i na gotujące się mleko wlać rozbite jajka. Masę gotować na wolnym ogniu aż zgęstnieje, poczym ją wystudzić. Masło utrzeć z wystudzoną masą jajeczną i ok. 3 łyżkami ugotowanego budyniu śmietankewego na puszystą masę. Do masy można też dodać olejek rumowy.. Masę należy wyłożyć na wierzch upieczonego i wystudzonego ciastka. Ciasto wstawić do lodówki.