

Krajanka



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto makowe: cukier	szklanka
białko	8 sztuk
mąka	szklanka
suchy mak	1/2 szklanki
pr. do pieczenia	1/2 łyżeczki
Masa: śmietana 18%	litr
cuklier	szklanka
galaretki: zielona i czerwona	po opakowaniu
Biszkopt	2 placki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto makowe: białka ubić z cukrem, dodać mąkę, proszek do pieczenia i mak; piec je w blasze ok 20 min; po upieczeniu i wystudzeniu przekroić je na pół.

Masa: 1/2 litra śmietany ubić z 1/2 szklanki cukru; następnie dodać rozpuszczoną lekko ściętą galaretkę zieloną; to samo zrobić w oddzielnej miseczce z galaretką czerwoną.

Ułożenie ciasta: 1) na samaym spodzie biały biszkopt; 2) następnie masa czerwona; 3) placek makowy; 4) masa zielona; 5) placek makowy; 6) masa zielona; 7) biszkopt biały; 8) masa czerwona