

Ciastka francuskie przekładane



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	2 opakowania
budyń śmietankowy	2 sztuki
mleko	0,5 litra
margaryna	250 g
gruszki	1 kg
cynamon Prymat	2 łyżeczki
cukier	12-15 łyżeczek
mąka ziemniaczana	1,5 łyżki
wanilia	1 laska
cukier puder	do smaku
woda	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie rozkładamy, a następnie kroimy w paski o szerokości ok 7 cm. Następnie każdy pasek kroimy na pół. Lekko posypujemy cukrem pudrem i nakłuwamy widelcem i pieczemy ok 20 min w temp. 180°C. Gruszki obieramy, wykrawamy gniazda. Gruszki kroimy w kwadraty ok. 2x2 cm. Dodajemy cukier oraz cynamon i wanilię. Wszystko lekko podsmażamy, delikatnie mieszając. Pod koniec dodajemy mąkę ziemniaczaną wymieszaną z wodą i mieszamy. Odstawiamy do przestygnięcia. Budyń gotujemy, a następnie studzimy. Margarynę miksujemy, dodajemy zimny budyń, ciągle miksując aż powstanie jednolita masa. Gotowe ciasto francuskie przekładamy. Na jeden kawałek ciasta nakładamy gruszki, przykrywamy kolejnym ciastem francuskim, nakładamy masę i ponownie nakładamy ciasto francuskie. Posypujemy cukrem pudrem. Do dekoracji można zrobić "kleksa" z bitej śmietany. Smacznego !!