

fale dunaju



EMILIA21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	1 kostka
cukier	1 szklanka
jaja	6
cukier waniliowy	1 sztuka
proszek do pieczenia	2.5 łyżeczki
mąka	2 szklanki
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę, żółtka, cukier, mąkę i ubite białka zmiksować, dodać proszek. Masę podzielić na 2 części. Białą warstwę wlać do blaszki, a do drugiej wlać kakao i wlać na białe ciasto. Ułożyć dobrze owoce, piec 45 min. Na upieczone i ostudzone ciasto położyć krem i polać polewą.

KREM:

Ugotować budyn z 400 ml mleka, dodać pół szklanki cukru i wystudzić. Po ostygnięciu dodać 1/2 kostki masła i pół kostki margaryny. Zmiksować.