

ciasto do kawy



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

3 łyżki mąki zwykłej,

0,5 l mleka

3 łyżki mąki ziemniaczanej

1 szklanka cukru

1/2 kostki margaryny

1 masło

5 żółtek

2 łyżki żelatyny

1/2 szklanki wody

1 szklanka cukru

2 łyżki cukru

białko 5 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Upiec biszkopt z 5 jajek. duża forma
2. Masa: z 1/2 litry mleka odlać 1/2 szklanki i rozmieszać 5 żółtek i 3 łyżki mąki zwykłej, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 szklankę cukru. resztę mleka zagotować i wlać rozmieszane składniki i ugotować jak budyni. Wystudzić, utrzeć masło i margarynę połączyć z budyniem ciągle ucierając, wyłożyć na biszkopt i rozsmarować
3. Pianka: żelatynę zalać 1/2 szklanki wody , gdy napęcznieje rozpuścić na gorącym ogniu , ubić pianę z 5 białek z 1 szklanką cukru, wlać do tego ciepłą żelatynę , szybko mieszając wylać na masę.
4. Polewa: margarynę roztopić , dodać 2 łyżki kakao i 2 łyżki cukru mieszając. Gdy trochę ostygnie wlać wlać roztrzepane jajko, mieszać do połączenia składników letnie wylać na piankę.

