

Wiśniowa fantazja



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

- 7 jajek
- 1 szklanka cukru
- 5 łyżek mąki pszennej
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 25 dag siekanych orzechów
- 5 białek
- 1 niepełną szklankę cukru
- 1 łyżkę miodu
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 pełna łyżka proszku do pieczenia
- 1 i 1/2 szklanki mleka
- cukier waniliowy 1
- 16 dag cukru
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- kostka masła 1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. placek I : ubić pianę , dodać cukier, następnie po jednym żółtku. mąkę wymieszać z proszkiem i i kakaem. po upieczeniu przekroić na dwie części.

2. Placek II : 5 białek ubić na pianę z cukrem, dodać miód na koniec mąkę i proszek do pieczenia, wymieszać i upiec

3. masa: zagotować mleko z cukrem waniliowym i cukrem zwykłym , do pół szklanki mleka dodać 5 żółtek i 3 łyżki mąki ziemniaczanej wymieszać ugotować budyń. masło utrzeć z zimnym budyniem przekładać ciasto. placek ciemny-masa-dżem i wiśnie-placek orzechowy-masa dżem i wiśnie-placek ciemny, poleć dowolną polewą i udekorować wiśniami.