

cycki murzynki



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sparzony mak	1 Szklanka
wiórki kokosowe	10 dag
białko	6
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
mleko	2 szklanki
żółtko jajek	6
mąka ziemniaczana	2 łyżki
cukier waniliowy	1
cukier	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

6 białek ubić na sztywno dodając na końcu 2 łyżeczki cukru. Następnie mak, wiórki kokosowe i proszek do pieczenia. Całość upiec. Następnie zagotować 1 i ½ szklanki mleka i cukrem do tego dodać ½ szklanki mleka roztrzępanego z żółtkami, mąką i cukrem waniliowym. całość gotować ok. 3 minut. po ostygnięciu dodać 250 g masła utartego i dalej ucierać na gładką i jednolitą masę. powstały krem wyłożyć na upieczony placek. Na wierzch masy układać namoczone w wódce okrągłe biszkopty na środek każdego położyć 2-3 rodzynki.

Przygotować polewę : 2 jajka utrzeć z 2 łyżkami cukru i 1 łyżką kakao. Następnie rozpuścić 250 g margaryny i jeszcze ciepłą połączyć z resztą a następnie wylać na placek.