

Królewiak



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

CIASTO CIEMNE

jajko	4
cukier	20 dag
miód sztuczny	10 dag
margaryna	1
mąka	35 dag
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

Krem:

cukier	8 dag
mleko	0.5 litra
mąka ziemniaczana	2 łyżka
mąka zwykła	2 łyżki
cukier wanilinowy	1
masło	1
budyń śmietankowy	1/2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto ciemne: żółtka utrzeć z cukrem i dodać margarynę, dodać miód sztuczny i mąkę wymieszaną z sodą. Ubij pianę z białek i dodać do masy, delikatnie wymieszać. Rozłożyć na 2 blaszki i upiec. ze wszystkich składników masy budyniowej (oprócz masła!!) gotujemy budyń, przed wcześniejszym dokładnym ich wymieszaniu razem. po wystygnięciu miksujemy z masłem. najpierw kładziemy jedną część ciasta ciemnego, pół kremu, biszkopt jasny, druga część kremu i ciasto ciemne, ustrajamy dowolną polewą i posypką

