

Prince Polo



MAGDALENA/MADIJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

białka (ciasto bakaliowe)	5
cukier(ciasto bakaliowe)	20 dkg
mleko	0,5 l
mąka pszenna	2 łyżki
mąka ziemniaczana	2 łyżki
żółtko jajek	3
masło	1
cukier puder	10 dkg
polewa czekoladowa	
cukier	1 szklanka
mąka	1 szklanka
Biszkopt	1 łyżeczka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
orzechy włoskie	10 dkg
mąka krupczatka	3 łyżki
rodzynki	10 dkg
kokos	10 (ciasto bakaliowe)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biskopt:

Białka ubić na sztywno z cukrem. Zmiksować z żółtkami. Dodać przesitowaną mąkę z proszkiem. Wymieszać. Piec 25 minut w 170 st. Przeciąć na poł.

Ciasto bakaliowe:

Białka ubić z cukrem. Następnie wymieszać z reszta składników. Piec 25 minut w 160 st.

Masa:

Mleko gotować. Żółtka rozmieszać z cukrem, dodać maki, wymieszać z 3 łyżkami mleka. Wlać do gotującego się mleka. Utrzeć masło z cukrem pudrem. Połączyć z wystudzonym budyniem.

Przełożenie: biskopt+masa+ciasto bakaliowe+masa+biskopt+polewa+można posypać kokosem