

Pleśniak z dżemem porzeczkowym



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	4
mąka tortowa	1/2 kilograma
cukier drobny	8 łyżek
cukier waniliowy	1 opakowanie
margaryna palma	1
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, żółtka jajek, proszek do pieczenia, cukier, margarynę zagnieść na kruche ciasto. Ciasto podzielić na 2 części. Jedną wyłożyć na blachę, drugą podzielić na 2 mniejsze części, do jednej dodać 2 łyżki kakao. Wstawić do lodówki na około 30 minut, a na blachę wyłożyć pierwszą część ciasta, następnie dżem, zetrzeć jedno ciasto z lodówki, ubić pianę i wyłożyć na ciasto, a na końcu potarkować schłodzone ciasto. . Piec w 180 stopniach przez ok 1 godzinę. Dżem porzeczkowy nadaje miłego kasku ciastu!