

Fale Dunaju



EWA109



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kostka masła	ciasto:
jajek	6
szklanki mąki	2
szklanka cukru pudru	1
cukier waniliowy	1
olejek rumowy	1
łyżki kakao	2
łyżeczki proszku do pieczenia	2
kostka masła	KREM:
mleko	1/2 l
szklanki cukru	1/2
łyżki mąki ziemniaczanej	2
łyżki mąki pszennej	2
pół kostki masła	POLEWA:
łyżki wody	2
jabłka	owoce

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Utrzeć masło z cukrem, dodając po 1 żółtku, mąkę z proszkiem i ubitą na sztywno pianę. Podzielić ciasto na 2 części. Jedną wyłożyć na blachę, do II dodać 2 łyżki wody i kakao i wyłożyć na jasne ciasto. Rozłożyć gęsto owoce i piec ok. 45 min. Z mleka, cukru i mąki ugotować budyń. Ostudzony stopniowo dodawać do utartej margaryny/ masła. Wyłożyć na ostudzone ciasto. rozpuścić składniki polewy, oblać nią ciasto.

