Placek jogurtowy

GOŚKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	8 sztuk
cukier	12 łyżek
mąka pszenna	4 łyzki
mąka ziemniaczana	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyzeczka
jabłka	4 sztuki
orzechy mielone	10 dkg
rodzynki	10 dkg
cukier	0,5 szklanka
miód	2 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

BISZKOPT:

8 jaj
12 łyżek cukru
4 łyżki mąki pszennej
4 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Po upieczeniu przekroić na pół.

WKŁADKA:

4 jabłka pokrojone w kostkę
10 dkg orzechów mielonych
10 dkg rodzynek
½ szkl. cukru
2 łyżki miodu
Połączyć w misce i zostawić na dwie godziny.

5 białek ubić z ½ szkl. cukru, dodać 5 żółtek, 2 szkl mąki pszennej, 1 łyżkę wody, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, wymieszać i upiec z wkładką

KREM:

½ litra mleka
½ szkl. cukru
2 łyżki mąki pszennej
2 łyżki mąki ziemniaczanej
Ugotować budyń.
Utrzeć 1 ½ kostki masła, dodać zimny budyń i dwa średnie jogurty „Bakoma” o smaku kokosowym.

polewa
biszkopt
masa
wkładka
masa
biszkopt