placek z dziurami

GOŚKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	6 sztuk
cukier	25 dkg
mąka pszenna	6 dkg
mąka ziemniaczana	6 dkg
kakao	4 dkg
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
białka jaj	7 sztuk
cukier puder	30 dkg
ocet	1 łyżka
żółtka jaj	7 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

BISZKOPT:

6 jaj
25 dkg cukru
6 dkg mąki pszennej
6 dkg mąki ziemniaczanej
4 dkg kakao
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Zrobić jak biszkopt i upiec.

PLACEK Z BIAŁEK:

7 białek
30 dkg cukru-pudru
7 dkg mąki ziemniaczanej
6 dkg mąki pszennej
1 łyżka octu

Białka ubić na sztywno, dodać cukier i nadal ubijać. Na koniec dać mąkę i ocet – upiec.

W placku z białek wykroić kieliszkiem dziury. Placek ciemny przekroić, na jedną część nałożyć masę kremową, na to placek z dziurami. W dziury nałożyć na przemian dwa kolory galaretki. Na to pozostałą część masy kremowej i drugi ciemny placek. Polać polewą.
(galaretki rozpuścić w 1 szkl. wody.

MASA:

2 kostki masła
1 ½ szkl. cukru
7 żółtek
3 szkl. mleka
2 budynie waniliowe 0,5 litra

Zagotować 2 ½ szkl.mleka z cukrem. Rozmącić żółtka, rozprowadzić pozostałym mlekiem i wymieszać z budyniem. Zagotować. Gdy wystygnie, dodać do utartego masła. Do masy można dodać alkohol (advocat).