

PIJANA WIŚNIA



MARIOLA27



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	6 sztuka
cukier	1 szklanka
mąka	3/4 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
kakao	3 łyżeczki
budyń waniliowy	1 sztuka
mleko 3,2%	1/2 litra
masło „kasia,,	1 kostka
cukier puder	100 gram
margaryna	2 łyżki
kakao	2 łyżki
mleko gorące	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ciasto: białka ubijamy na sztywną pianę dodajemy cukier i żółtka , następnie mąkę wymieszaną z proszkiem i kakao
 krem: ugotować budyń, masło utrzeć na puch następnie dodawać zimny budyń ciągle ucierając.
 polewa: cukier puder i kakao zmieszać dodać ciepłe mleko i mieszać . w rądelku rozpuścić margarynę ,dodać do reszty składników i wymieszać .
 upieczone ciasto przełożyć kremem na cieście ułożyć wiśnie i zalać całość polewą