

Pleśniak Boženki :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2,5 szklanki
cukier	1 szklanki
masło	1 kostka
jajko	5 sztuk
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
cukier waniliowy	1 sztuka
kakao	1 łyżka
dżem z czarnej porzeczki	2 słoiki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagnieść ciasto z mąki , ½ szklanki cukru , masła , żółtek , proszku do pieczenia , cukru waniliowego (ma być takiej konsystencji jak kruszonka) . Podzielić ciasto na 3 części . ½ + ¼ + ¼ . Wysmarować blachę masłem i wysypać bułką tartą . Wysypać na blaszkę ½ ciasta . Na ciasto położyć warstwę dżemu . Do ¼ ciasta dodać kakao i posypać nim dżem . Ubić pianę z białek i ½ szklanki cukru . Pianę wyłożyć na ciemne ciasto . Na pianę pokruszyć pozostałą ¼ jasną część ciasta . Piec w średnio gorącym piekarniku ok. 40 minut .