

placek z pianą z białek



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3,5 Szklanki
żółtko jajek	6
masło	35 dag
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżek
piana:białka	6
cukier	półtorej szklanki
mąka ziemniaczana	3 łyżeczki
dżem	1 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników zagnieść ciasto i podzielić je na 3 części. Jedną wylepić dno tortownicy. Do drugiej dołożyć kakao i razem z trzecią częścią schłodzić w lodówce. Na cieście w tortownicy rozsmarować dżem. Następnie wyłożyć ciemną warstwę ciasta ścierając ją na tartce. Wyłożyć ubitą pianą z białek z dodatkiem cukru i mąki ziemniaczanej. Na to wyłożyć białe ciasto też starte na tartce. Upiec na złoty kolor.