

plesniak z owocami



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	4 szkl
cukier drobny	1,5 szkl
jajko	5 szt
margaryna	1 op
proszek do pieczenia łyżka	1 łyżeczka
kakao	1 łyżki
owoce	1 kg
kisiel	1 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

make siekamy z margaryna,proszkiem i zoltkami.dodajemy pol szklanki cukru,wyrabiamy kruche ciasto.dzielimy na 3 czesci:jedna wieksza,i dwie mniejsze.do jednej mniejszej wsypujemy kakao i mieszamy.ciesta schladzamy.

wieksza czesc ciasta wykladamy na dno blachy.ukladamy na nim owoce.na tarce o grubych oczkach scieramy ciemne ciasto kakaowe.

z bialek ubijamy piane.wsypujemy szklanke cukru,kisiel/budyn i delikatnie mieszamy.wykladamy na kakaowe ciasto.na wierzch scieramy ostatni kawalek ciasta.pieczemy 45-50 minut w temp.180 stopni.