

pani Walawska



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
margaryna	20 dag
cukier puder	1/2 szklanki
żółtko jajek	4
proszek do pieczenia	1 i 1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagnieść ciasto i podzielić na 2 części. Rozwałkować. Każdy placek posmarować dżemem śliwkowym i pociąć pianą z 2 białek i 10 dag cukru. Posypać wierzch posiekanymi orzechami włoskimi i upiec. $\frac{3}{4}$ szklanki mąki, 3 jajka, $\frac{1}{2}$ szklanki cukru wymieszać i upiec biszkopt. Ugotować budyń z 3 żółtek, cukru do smaku, 2 łyżek mąki pszennej, 1 łyżka ziemniaczanej i $\frac{1}{2}$ litra mleka. Placki przekładać w następujący sposób. Jeden placek z orzechami do dołu posmarować masą na to położyć biszkopt posmarować masą i przykryć drugim plackiem orzechami do góry.