

biedronka



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciasto białe: margaryna	1
mąka	3 szklanki
cukier puder	1/2 szklanki
cukier	3/4 szklanki
kakao	3 łyżki
śmietana kwaśna	1 szklanka
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
Ciasto:	5 ciemne:
jajko	5

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto białe zagnieść i zamrozić. Zrobić ciemne ciasto. Jajka z cukrem ubić i dodać pozostałe składniki. Sodę rozpuścić w 1 łyżeczce ciepłej wody. Do ciemnego ciasta zetrzeć zamrożone ciasto. Delikatnie wymieszać i upiec placek. Przekroić na pół. W międzyczasie zrobić masę karpatkową. Układać następującymi warstwami: pół ciasta, pół masy, biszkopty maczane w galaretkę, masa, ciasto i polewa.