

Pani Walewska



MAGDA1995



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
cukier	0,75 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
żółtko jajek	5
masło lub margaryna	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto zagnieść, podzielić na połowę i rozłożyć na 2 blachy. Następnie posmarować dżemem lub marmoladą. Z 5 białek ubić pianę. Jedną i pół łyżeczki i jedną łyżeczkę mąki ziemniaczanej. Rozłożyć pianę na dżem i przykryć orzechami. Orzechy lekko rozkruszyć (1 duża paczka orzechów ziemnych lub włoskich). Krem taki jak do Karpatki lub z połową szklanki mleka wymieszać z 2 łyżkami mąki pszennej i 2 łyżkami mąki ziemniaczanej, wlać do gotującego się mleka. Zagotować. Ostudzić, dodać 1 kostkę masła i olejek śmietankowy.

- 1ciasto
- 2dżem
- 3piana
- 4orzechy
- 5masa