

ciasto węgierskie



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	4
cukier	3/4 szklanki
mąka	1 Szklanka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
masa: masło	1
cukier puder	1 szklanka
jaja	3
wódka	2 łyżki
kakao	2 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	
galaretka cytrynowa	1 szt.
aromat rumowy	1/2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajko z cukrem utrzeć na puszystą masę dodać mąkę, proszek i kakao. Piec 40 minut. przekroić na 2 części.

Masło ucieramy z żółtkami i cukrem na puszystą masę. Białka ubijamy na sztywną pianę. Do masy dodajemy kakao, zapach, wódkę i pianę z białek. Na końcu tężejącą galaretkę rozpuszczoną razem z żelatyną w ½ litra gorącej wody. Tężejącą masą przekładamy placki. Na wierzch dajemy polewę.