

rarytasek

**KATARZYNA/KATE1980**CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	30 dag
amoniak	1 łyżka
jaja	6
cukier puder	1 i 1/2 szklanki
mąka	1 i 1/2 szklanki
cukier waniliowy	1
orzechy włoskie	3/4 szklanki
mak suchy	1/4 szklanki
kakao	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Margarynę utrzeć z cukrem dodając po 1 żółtku następnie mąkę i amoniak pod koniec ubitą pianę z białek i delikatnie wymieszać. Ciasto podzielić na 3 części. Do jednej dodać kakao do drugiej mak a do trzeciej zmielone orzechy. Piec ok. 25 minut.

Masa: 1 dżem wiśniowy i galaretka wiśniowa, 1 śnieżka i galaretka cytrynowa. Galaretkę rozpuścić w $\frac{3}{4}$ szkl. Wody i ostudzić. Do dżemu dodać wiśniowa galaretkę odczekać aż zgęstnieje razem z dżemem tak aby rozsmarować na placek. Śnieżkę ubić według przepisu i dodać do rozpuszczonej galaretki cytrynowej również odczekać aż zgęstnieje. Wyłożyć placek kakaowy i dżem.