Fale dunaju z masą karpatkową

IRENA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:
kostka margaryny
7 jajek
2 szklanki maki
1 szklanka cukru pudru
cukier waniliowy
olejek arakowy-parę kropel
2 łyżki kakao
2 łyżeczki proszku wiśnie z kompotu lub weku albo drzem wiśniowy

Wykonanie:
Oddzielić białka od żółtek i ubić piane. Margarynę utrzeć z cukrem pudrem,cukrem waniliowym i dodać żółtka. Jak się ładnie ubije dodać make z proszkiem , .Dodać piane ,delikatnie wymieszać .Polowe ciasta dać na blaszkę wyłożona papierem i natłuszczoną. Do drugiej polowy dać 2 łyżki kakao ,wymieszać i wylać na jasne ciasto .Na to położyć owoce lub drzem odsączone

Masa
ugotować masę karpatkowa według przepisu.Jak ostygnie utrzeć z 1 kostka margaryny .Na koniec dodać 1 łyżeczkę wódki .
Na ostudzone ciasto położyć masę i polewę czekoladowa, robiąc wzorki fal.