

Pani Walewska



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
margaryna	20 dag
cukier puder	10 dag
orzechy włoskie	20 dag
jaja	4 szt
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
powidła	1 słoiczek
polewa z białek czekolady	1 opakowanie
krem do karparki	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagnieść mąkę z cukrem pudrem, żółtkami, proszkiem do pieczenia i margaryną. Ciasto podzielić na 2 części. Każdą część rozwałkować, posmarować powidłami a następnie pianą z białek. Na koniec posypać orzechami. Piec 15-20 min. w temp. 190-200 stopni C. Przygotować krem karparka, przełożyć nim placek i na wierzch polewać z białej czekolady.