

Ciasto Balowe



Autor: **Gabi16**
Przepisów: **56** Ocena: **1128**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Biskopt:
 - 4 jajka,
 - 4 łyżki cukru,
 - 4 łyżki mąki
 - 1 łyżeczka proszku do pieczenia.
- MASA BUDYNIOWA:
 - 2,5 szklanki mleka,
 - 1/2 szklanki cukru,
 - 1/2 kostki margaryny,
 - 4 żółtka,
 - 3/4 szklanki mąki pszennej.
- ŚMIETANA:
 - 1/2 l śmietany 30%,
 - 2 łyżki cukru pudru,
 - 3 opakowania Śmietan-fix.
- Dodatki:
 - 1 paczka krakersów,
 - 3 paczki herbatników,
 - 1 tabliczka gorzkiej czekolady,
 - 1 mleko skondensowane słodzone w puszcze.

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt: Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, a następnie mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Wszystko połączyć, upiec biskopt w temp. 160-180 st. C przez 30 min.
- 2 Masa budyniowa: Zagotować 1,5 szkl. mleka, a w pozostałym rozrobić mąkę, cukier i żółtka. Wlać do gotującego się mleka, ugotować budyń, ciągle mieszając. Po wystudzeniu utrzyć go z margaryną.
- 3 Śmietana: Śmietanę ubić z cukrem pudrem, dodać Śmetan-fix. Mleko skondensowane słodzone wstawić w puszcze do garnka z wodą i gotować 3 godz.
- 4 Warstwy ciasta: Na wystudzony biskopt wyłożyć masę budyniową, ułożyć na niej herbatniki, następnie rozsmarować zimny karmel (mleko skondensowane) i ułożyć warstwę krakersów. Na krakersy wyłożyć ubitą śmietaną, całość posypać startą czekoladą.

Twoje notatki do przepisu: