

# Ciasto z borówką amerykańską



Autor: **anetas197601**  
Przepisów: **255** Ocena: **8513**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- Ciasto:
- 5 jajek
- 2 szklanki cukru
- 2 szklanki maślanek lub kefiru
- 2 łyżeczki sody
- sok z 1 cytryny
- 3 łyżeczki kakao
- 4 szkalnki mąki pszennej
- Krem:
- 1 l mleka
- 2 budynie śmietankowe z cukrem
- 3 żółtka
- 50 dkg masła
- wiśniówka do nasączenia lub inny alkoholo (np wódka+cukier+sok z cytryny+trochę wody)
- owoce

## Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: jajka ubić z cukrem, w maślanke rozpuścić sodę (uwaga szybko rośnie). Mąkę wymieszać z kakao i dodawać stopniowo do ubitych jaj następnie maślanke z sodą i sok z cytryny. Wymieszać i upiec 2 placki w 180 stopniach ok. 30 minut. Po upieczeniu placki wystudzić i przekroić na połowę.
- 2 Krem: w mleku ugotować budynie wg przepisu na opakowaniu i dobrze wystudzić. Masło utrzeć stopniowo dodając budyń i żółtka.

Ciasto nasączyć nalewką. Układać ciasto, krem, owoce, ciasto, krem, owoce i tak kolejno. Po wierzchu ciasto poleć polewą i można posypać kokosem. Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: