

Fale dunaju

Autor: **anna**

Przepisów: 4 Ocena: 214



> 6 os.



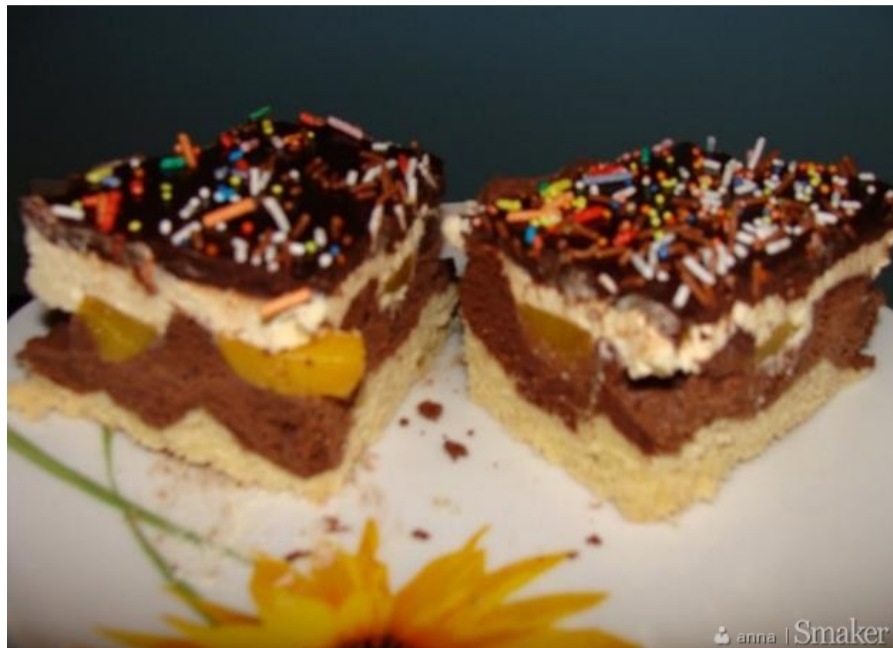
15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- * CIASTO
- * 1 kostka masła roślinnego
- * 6 jaj
- * 2 szklanki mąki
- * 1 szklanka cukru pudru
- * 1 cukier waniliowy
- * olejek waniliowy
- * 2 łyżki kakao
- * 2 łyżki wody
- * 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- * owoce świeże lub z kompotu (ja dałam brzoskwinie z puszki)
- * KREM * 1 margaryna
- 1 budyń waniliowy
- 1 szkl, mleka
- 1 szkl. cukru pudru

Sposób przygotowania:

- 1 Przepis na ciasto: Masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym, dodając po jednym żółtku, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i ubitą na sztywno pianę z białek. Ciasto podzielić na 2 części. Jedną część wyłożyć na blachę, a do drugiej dodać kakao i wodę. Utrzeć. Do ciasta (jasnego i ciemnego) można dodać olejek waniliowy - według smaku. Na ciasto jasne wyłożyć ciasto ciemne, a na sam wierzch rozłożyć owoce. Piec 45 minut w temp. 180-200 stopni
- 2 Przepis na krem: Z mleka, cukru, cukru waniliowego i mąki ziemniaczanej i pszennej ugotować budyń (lub budyń w proszku). Ostudzony dodawać stopniowo do utartej margaryny.
- 3 Przekładanie ciasta: Ciasto - krem - polewa.

Twoje notatki do przepisu: