

Kantyczka



Autor: **hania33**
Przepisów: 7 Ocena: 110

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mąka, 2 i 1/2 szklanki
- masło, 1 i 1/2 kostki
- jajka, 8 sztuk
- cukier puder, 2 szklanki
- mak, 1/2 szklanki
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- kakao, 2 łyżki
- okrągłe biszkopty, 2 paczki
- dżem morelowy lub malinowy, 1 słoiczek

Sposób przygotowania:

- 1 Masło utrzeć z cukrem pudrem, dodając po jednym żółtku. Wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, na koniec połączyć z pianą ubitą z białek.
- 2 Ciasto podzielić na trzy równe części. Do jednej dodać kakao, do drugiej mak, do trzeciej mąkę (2 łyżki).
- 3 Na blachę wysmarowaną tłuszczem i posypaną bułką tartą wyłożyć ciasto makowe, potem biszkopty, na nie cienką warstwę dżemu, następnie ciasto kakaowe, ponownie biszkopty i dżem. Na wierzchu ułożyć ciasto białe.
- 4 Upieczone ciasto połączyć dowolną polewą czekoladową, lukrem lub posypać cukrem pudrem.

Twe notatki do przepisu: