

Autor: **asiunia54**Przepisów: **37** Ocena: **402**

> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- białka- do ciasta, 8
- cukier - do ciasta, 20 dkg
- żółtka - do ciasta, 3
- orzechy siekane i mielone, 10 dkg
- wiórki kokosowe, 10 dkg
- rodzynki, 10 dkg
- mąka - do ciasta, 1 łyżka stołowa
- proszek do pieczenia, 1 łyżka
- brzoskwinie, 1 puszka
- masła, 1 kostka
- cukier, 3 łyżki
- budyń śmietankowy, 2 opakowania
- woda, 3/4 szkl
- mąka, 1 łyżka
- żółtka, 5
- kawa do namoczenia delicji, 1 filiżanka
- ciastka delicje pomarańczowe, 2 opakowania
- galaretka pomarańczowa, 2 opakowania

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, mąkę, proszek do pieczenia i bakalie. Podzielić na dwie części u upiec dwa placki.
- 2 Krem: Sok z brzoskwiń zagotować z 3 łyżkami cukru. Budyń rozpuścić w 3/4 szkl wody, z 1 łyżką mąki i 5 żółtkami. Wlać na gotujący się sok, ciągle mieszając. Ugotować i wystudzić. Do masła dodać po trochu budyniu - miksować. Część masy wyłożyć na placek bakaliowy, następnie ciastka delicje nasączone w kawie. Potem krem i drugi placek bakaliowy. Wierzch posmarować cienko kremem i ułożyć brzoskwinie pokrojone w talarki i zalać galaretką.

Twoje notatki do przepisu: