

Krajanka orzechowa



Autor: **martucha3**

Przepisów: **29** Ocena: **696**



> 6 os.



60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 50dag,
- cukier, 20dag,
- miód(2 łyżki do pol.orzechowej), 2łyżki,
- margaryna(10dag do polewy), 20dag,
- soda, 2łyżeczki,
- mleko, 2łyżki,
- powidła sliwkowe
- KREM''''''''''''''''
- śmietana18%, 1,5 szklanki,
- cukier waniliowy, 1op,
- serek waniliowy, 400g,
- cukier puder, 2łyżki,
- sok z połowy cytryny
- żelatyna, 2łyżki ,
- POLEWA ORZECHOWA
- ORZECZY WŁOSKIE(grubo posiekane), 30dag,

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę posiekać nożem z mąką ,dodać sodę rozpuszczoną w mleku oraz resztę składników.
- 2 Ciasto zagnieść,podzielić na trzy części każdą z nich rozwałkować na wielkość formy i upiec w tem.200st.po 10 minut.Na ostatni placek wylewamy polewę orzechową.
- 3 plewa orzechowa;margarynę cukier i miód rozpuścić w garnku dodać orzechy i chwilę gotować ,wylać na placek.
- 4 KREM;Śmietane ubić z cukrem pudrem dodać serek waniliowy ,cukier waniliowy i sok z cytryny na koniec dodać żelatynę uprzednio roapuszczoną w ciepłym mleku(około4łyżki mleka tak na oko)Poczekać aż krem trochę zgęstnieje...
- 5 Pierwszy placek posmarować dżemem i kremem,drugi tak samo i na wierzch placek orzechowy.....

Twoje notatki do przepisu: