

Królewiec



Autor: **Gabi16**
Przepisów: **56** Ocena: **1348**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- Biskopt jasny:
- 5 jajek
- 5 łyżek cukru
- 5 łyżek maki
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- ciasto kruche:
- 2 szklanki mąki
- 1/2 szklanki cukru kryształu
- 2 łyżki miodu płynnego
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 15 dkg margaryny
- 1 jajko
- Masa:
- 1/2 l mleka
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki zwykłej
- 1 cukier waniliowy
- 1 kostka margaryny

Sposób przygotowania:

- 1 Biskopt jasny: Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka. Dodać mąkę zmieszana z proszkiem i lekko wymieszać. Wylać na formę do pieczenia taką samą w jakiej upieczemy kruche ciasto. Piec w temperaturze 160- 180 stopni.
- 2 Ciasto kruche: Zarobić ciasto, podzielić na 2 części, upiec 2 placki w jednakowych formach. Masa: z mleka, mąki, cukru ugotować budyń. Do gorącego budyniu dodać margarynę i dobrze wymieszać. Gorącą masą przekładać placki. Placek kruchy-masa-biskopt -masa-placek kruchy-polewa

Twoje notatki do przepisu: