

Marcinek

Autor: **agus32**Przepisów: **22** Ocena: **774**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne



Składniki:

- ciasto; mąka tortowa, 1kg
- masło, 1 kostka
- śmietana 18%, 1szklanka
- cukier wanilinowy, 1szt
- jajka, 2szt
- żółtka, 2szt
- cukier, 1szklanka
- soda, 1łyżeczka
- krem; śmietana 30%, 600ml
- śmietanka 18%, 800ml
- kwasek cytrynowy, 1/2 łyżeczki
- cukier kryształ, 1szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Masło, cukry utrzeć dodać po jajku i żółtka. Do śmietany dodać sodę, aby się zburzyło i wlać do ciasta. Dodać mąkę i zagnieść ciasto. Ciasto podzielić na 11 kawałków, wałkować cienkie placki i piec każdy 3-4 min 190st. Jeden upieczony placek skruszyć. (Ja, by się nie łamały przekrawam na pół każdy i wykładam specjalną podbieraczką układam jeden na drugim). Krem; śmietany schłodzić, ubić z cukrami pod koniec ubijania dodać kwasek cytrynowy. Smarować placki 3-4 łyżkami śmietany. Wierzch posmarować śmietaną i posypać pokruszonym ciastem. Nacisnąć ciasto z góry odstawić na 2 godz. następnie do lodówki na 24 godz

Twoje notatki do przepisu: