

Marysieńka orzechowa



Autor: **Gabi16**
Przepisów: **56** Ocena: **880**

   
> 6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- Biskopt:
- 7 jaj
- szkl cukru
- 2 łyżki kakao
- 5 łyżek mąki
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- Placek orzechowy:
- 25dkg orzechów
- 5 białek
- 20 dkg cukru
- 4 łyżki miodu
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki tortowej
- KREM:
- 1/2 l mleka
- cukier waniliowy
- 5 żółtek
- 4 łyżki cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 kostka masła

Sposób przygotowania:

- 1 . Ubijamy białka, dodajemy żółtka z cukrem i ubijamy dalej. Dodajemy przesianą mąkę z proszkiem (bardzo ważne, żeby mieszać łopatką, a nie mikserem, bo nie wyrośnie). Na koniec dodajemy przesiane kakao. Pieczemy ok 30 minut w temperaturze 175 stopni. Biskopt przekrawamy na 2 części.
- 2 Białka ubijamy z cukrem, dodajemy pokrojone orzechy, mieszamy z resztą składników. Pieczemy w temp 180 stopni przez 30 minut
- 3 . Odlewamy pół szklanki mleka, resztę gotujemy z cukrem waniliowym. Ucieramy żółtka z cukrem, dodajemy mąkę i resztę mleka. Wszystko wlewamy do mleka i gotujemy budyń. Przystudzony budyń dodajemy do utartego masła.
- 4 Przełożenie ciasta: biskopt- masa-placek orzechowy-masa- biskopt-polewa

Twoje notatki do przepisu: