

# Migdałowiec



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **555** Ocena: **7535**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- **BISZKOPT:**
- -4 jajka -80 g. cukru -100 g. mąki tortowej
- -20 g. maki ziemniaczanej -1 łyżeczka proszku do pieczenia
- **MASA BUDYNIOWA:**
- -1 l. mleka -3/4 szklanki cukru -1 cukier waniliowy -250 g. masła
- -1 szklanka mąki pszennej -1 budyń śmietankowego bez cukru
- -1 łyżka mąki ziemniaczanej -1 żółtko
- **CIASTKA:**-2 paczki krakersów solonych
- **MASA KRÓWKOWA:**
- -1 puszka masy krówkowej-400 g. -1 śnieżka
- **BITA ŚMIETANA:**
- -1/2 l. śmietany 30% - 2 łyżki pudru cukru -1 śmietan-fix
- -3 łyżeczki żelatyny -1/3 szklanki wrzątku
- **DO POSYPANIA:**
- -10 dag płatków migdałowych
- **ESY-FLORESY:** polewa czekoladowa

## Sposób przygotowania:

- 1 biskopt- Białka ubić z solą, potem cukrem i żółtkami. Przesiewać mąki z proszkiem i mieszać. Wylać na blaszkę 34x38, wyłożonej papierem do pieczenia.
- 2 masa budyniowa- Do 1 i 1/2 szklanki mleka dodać mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, budyń, żółtko i wymieszać.(można przelać przez sitko). Resztę mleka zagotować z cukrem i cukrem waniliowym. Do gotującego mleka wlać mieszankę budyniową, stale mieszając. Ugotować budyń i wystudzić.Mieszać od czasu do czasu, albo przykryć ściśle folią.
- 3 Miękkie masło utrzeć,dodając porcjami budyń. Utrzeć na gładką masę.Rozsmarować na biskopcie.
- 4 Zaraz przykryć warstwą krakersów.
- 5 Miękką masę krówkową, zmiksować ze śnieżką i rozsmarować na krakersach.

- 6 Przykryć następną warstwą krakersów.
- 7 bita śmietana-Żelatynę rozpuścić w 1/3 szklanki gorącej wody.Ostudzić do letniego. Śmietankę ubić z cukrem pudrem i śmietan-fixem. Delikatnie połączyć z żelatyną.Krótko zmiksować.Wyłożyć na krakersy.
- 8 Na patelni lekko przyrumienić płatki migdałowe.Wystudzić i posypać na bitej śmietanie.Rozpuszczoną polewą połączyć w esy-floresy
- 9 Kroić jak ciasto stężeje.

Twoje notatki do przepisu: