

Pani Walewska



Autor: **Asica35**
Przepisów: **34** Ocena: **298**

 > 6 os.  > 60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- CIASTO KRUCHE
- -3 żółtka
- - ok.3 szkl.mąki tortowej
- -1/2 szkl.cukru
- -kostka margaryny
- - łyżeczka proszku do pieczenia
- KREM BUDYNIOWY:
- - litr mleka
- -4 budynie waniliowe
- -4 łyżki cukru
- -2 cukry waniliowe
- - kostka masła 250 g
- DODATKOWO;
- - płatki migdałów do posypania
- -dżem wiśniowy

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników wygniatamy ciasto kruche i odkładamy do lodówki do schłodzenia.
2. Następnie gotujemy mleko, rozrabiamy budynie z cukrami i mieszamy do uzyskania gęstego budyniu. Na gorący budyń dajemy folię aluminiową lub folię spożywczą (unikniemy tzw. kożucha :) - odkładamy do wystudzenia.
3. Z białek które zostały z jajek, ubijamy pianę i dodajemy 4 łyżki cukru.
4. Ciasto dzielimy na dwie równe części.
- Jedną część wykładamy na blaszkę wyłożoną papierem smarujemy kwaśnym dżemem i dajemy połowę piany i posypujemy migdałami. Pieczemy ok 20 min. w 160C
- z drugą częścią robimy dokładnie to samo.
(musimy mieć dwa jednakowe placki)

2 1. Miękkie masło ucieramy z budyniem do uzyskania jednolitego i puszystego kremu.

2. Na pierwszy upieczony placek wykładamy krem budyniowy, przykrywamy drugim plackiem i odkładamy do lodówki na jedną godzinę. Najlepiej smakuje jednak następnego dnia,

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: