

Pleśniak

Autor: **nowalijka**Przepisów: **86** Ocena: **1854**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 3 szkl
- margaryna, 1
- jajka, 5
- proszek do pieczenia, 2 łyżeczki
- Kisiel, 1
- śmietana 18 % lub 12%, 2 łyżki
- cukier, 1i1/2szkl
- kakao, 3 łyżki (niekoniecznie)
- śliwki lub jabłka, na oko
- cynamon, na oko (niekoniecznie)

Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę, mąkę, żółtka, pół szkl. cukru, proszek do pieczenia, śmietanę i wyrobić ciasto. Podzielić na 3 części do jednej dać kakao przesiane (niekoniecznie) i schłodzić w zamrażarce 2 części.
- 2 Białym wyłożyć blachę na to dać owoce. Jeśli robię z jabłek daję jeszcze cynamon, albo mieszam z jabłkami albo posypuje na brytfance jak kto woli. Jeśli robię ze śliwek kładę skórką do dołu.. Pod owocami można podsypać odrobiną bułki tartej aby ciasto nie było za bardzo wilgotne.
- 3 Owoce przytrzeć ciemnym ciastem lub 2 częścią białego.
- 4 Białka ubić na sztywno dodać kisiel i szkl. cukru wymiksować i wylać na ciemne ciasto przytrzeć jasnym.
- 5 Piec w piekarniku 40 minut na ok 180 stopniach w termoobiegu. Sprawdzam zapałka..
- 6 SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: