

# Pleśniak



Autor: **Asiula21332**  
Przepisów: 8 Ocena: 145

> 6 os. 30 min średnie przystępne



## Składniki:

- mąka, 3 szkl
- kostka margaryny kasia, 1 szt
- smalec, 3 łyżki
- 3 łyżki cukru
- łyżeczka proszku do pieczenia
- jajka, 5szt
- 3 łyżki kakao
- cukier, 1 szkl
- 1 łyżke kartoflanki
- dżem-obojetnie jaki, 1 słoiczek

## Sposób przygotowania:

- 1 Żółtka oddzielamy od białek. Do żółtek dodajemy Mąkę, margaryne, smalec, cukier, proszek do piecz, wszystko ugniatamy i rozdzielamy na dwie części. Do jednej z nich dodajemy kakao i ugniatamy. Ciasta wkładamy do osobnych woreczków i wkładamy na 15 min do zamrażalki. Białka ubijamy ze szczypta soli, dodajemy 1 szkl cukru i kartoflanke.
- 2 Na spód układamy ciasto jasne (po prostu ugniatamy na blaszce tak aby dno było całe zakryte), na to wykładamy dżem potem kruszymy na to ciasto ciemne i ubita pianę. Na górze pokruszyc reszcie ciasta. Można posypać cukrem pudrem.
- 3 **SMACZNEGO!**

## Twoje notatki do przepisu: