

Rumowiec



Autor: **Ewcik**
Przepisów: 4 Ocena: 37

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- jajka, 5 szt.
- cukier, 2 szkl.
- budynie śmietankowe lub waniliowe bez cukru, 3 szt.
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- mleko, 3/4 szkl.
- mąka, 1 łyżka
- żółtka, 2 sz.
- margaryna "Kasia", 1 szt.
- herbatniki "Petit", 3 paczki
- Rum
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Krem; 2 żółtka utrzeć z 1/2 szkl. cukru. 3/4 szkl. mleka ugotować z 1/2 szkl. cukru i 1 łyżką mąki. Gotować ciągle mieszając. Masę żółtkową zalać gorącym mlekiem. Masę ostudzić. Margarynę utrzeć. Do utartej Kasi dodawać małymi porcjami (to ważne, gdyż masa może się zwarzyć) ostudzoną masę. Blachę wyłożyć znowu folią aluminiową (można pominąć). Ułożyć herbatniki. Na herbatniki wyłożyć krem. I na to herbatniki moczone w rumie. Posmarować lukrem (sok z połowy cytryny, kieliszek rumu i cukier puder ile zabierze). Lukier powinien być dość gęsty.

Twoje notatki do przepisu: