

snikers-tygodniówka

Autor: **kokalala**Przepisów: **51** Ocena: **801**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- CIASTO: mąka, 5,5 szkl.,
- margaryna, 1 kostka,
- żółtka, 6,
- cukier, 1,5 szkl.,
- kwaśna śmietana, 5 łyżek,
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka,
- KREM: orzechy włoskie, 20 dag,
- dżem śliwkowy, 1 duży słoik,
- cukier puder, 1 szkl,
- białka, 6,
- MASA KRÓWKOWA: mleko gotowane, 1 puszka,
- masło, 1 kostka

Sposób przygotowania:

- 1 CIASTO: zagnieść składniki i podzielić ciasto na cztery części. Pierwszą część ciasta rozwałkować i położyć na blachę. Na to rozsmarować pół słoika dżemu i ubitą pianę z trzech białek i pół szklanki cukru. Posypać połową orzechów. Na to ułożyć drugie rozwałkowane ciasto. Przygnieść i upiec na rumiany kolor w temp. 200 st.C. Podobnie postąpić z pozostałymi dwoma ciastami. Po ostygnięciu przełożyć placki utartym mlekiem z masłem, również wierzch. Posypać płatkami migdałów. Odstawić ciasto w chłodne miejsce na tydzień. SMACZNEGO !!!

Twoje notatki do przepisu: