
Lody w cieście piaskowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2091 razy.

- 4 jajka,
- 25 dag margaryny,
- 1 szklanka mąki pszennej,
- 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 3/4 szklanki cukru,
- 1 aromat waniliowy,
- 1 łyżka masła lub margaryny,
- 1 łyżka mąki,
- 50 dag lodów o dowolnym smaku,
- 2 szklanki śmietany kremówki,
- 3 łyżki cukru pudru,
- 3 łyżki likieru wiśniowego,
- 10 wiśni koktajlowych.

Jajka ubić z cukrem na puszysty krem. Oba gatunki mąki połączyć, wymieszać z proszkiem do pieczenia i stopniowo dosypywać do ubijanych jajek. Margarynę stopić i wlać do ciasta, dodać aromat i wymieszać. Tortownicę wysmarować tłuszczem, wysypać mąką i wlać do niej ciasto. Piec 45 min w piekarniku, w temp. 175 st.C. Ciasto ostudzić i przekroić na dwa krążki, nakłuć je widelcem w odstępach 2,5 cm. Do każdej dziurki wlać po kilka kropel likieru. Śmietanę ubić z cukrem pudrem.

Krążek ciasta ułożony na talerzu pokryć lodami i przykryć drugim krążkiem ciasta. Wierzch pokryć bitą śmietaną, przybrać wiśniami i wstawić do zamrażalnika na 1 godz.