
Ciasto Lucyna

Dodano: 2005-12-03 22:34:55

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5443 razy.

Ciasto:

5 jaj+ 1 bialko.

1 szkl.cukru

2 szkl.maki

14 lyzek wody

14 lyzek oleju

4 plaskie lyzeczki proszku do pieczenia

2 lyzki kakao

Krem:

1 kostka masla

1 szkl.cukru

budyn z 1/2 litra mleka (lub 3/4)

3lyzki (4)maki ziemniaczanej.

Ciasto:

zoltka utrzec z cukrem,dodac make,olej,wode, proszek do pieczenia.Wymieszac,dodac piane z bialek oprócz tego dodatkowego.

Ciasto podzielic na dwie rowne czesci,jedna wylac do blaszki (jak do makowca) do drugiej dodac kakao i dodatkowe ubite na piane bialko,ktore trzeba delikatnie polaczyc z ciastem.Wlac do blachy (jak do makowca) i obydwie blaszki wstawic do pieca.

Upieczone ciasta ostudzic w blaszkach. Wyjac na deseczke.Pokroic na plasterki(jak chleb)smarowac kazdy plasterek kremem i dociskac jeden do drugiego.

Wyjda dwa bialo-brazowe ciasta posklejane kremem.

Ciasto kroi sie w skosne plasterki.Mozna wierzch pochlapac czekolada. Wyglada super i jest naprawde bardzo smaczne.

Krem:

ugotowac pol litra mleka.

Mala ilosc mleka(odlac z pol litra) wymieszac z dwoma zoltkami,cukrem waniliowym,3lyzkami maki kukurydzianej lub ziemniaczanej,5 lyzeczkami cukru.

do gotujacego mleka wlac przygotowane mleko z dodatkami i zagotowac.

kiedy budyn ostygnie wymieszac go z maslem utartym z cukrem. Do masla dodawac budyn stopniowo, najlepiej po lyzce.

Mozna zrobic krem z budyniu w torebce ale jest znacznie gorszy.

Ciasto wymaga troche pracy ale jest naprawde bardzo!!!! latwe i pyszne. wyglada tez znakomicie kiedy ulozycie go na talerzu juz pokrojone w SKOSNE plastry.

Smacznego.

Nadesłał: Elzbieta Kowalczyk <kasjopeja5@msn.com>

nazywa sie to metrowiec

Nadesłał(a): 2005-12-20 22:12:19

Niech sie nazywa u ciebie jak chce.Ja znam to ciasto pod zupełnie inna nazwa a nazywam to Lucyna bo przepis mam od Lucyny.I chyba nie o nazwe tu chodzi.

Nadesłał(a):Ela 2005-12-27 02:12:11