

SNICKERS

Dodano: 2007-04-07 13:25:27

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3184 razy.

PLACEK KRUCHY II:

4 szklanki mąki,
3 żółtka,
¾ kostki margaryny,
1 szklanka cukru kryształu,
3 łyżki kwaśnej śmietany,
1 cukier waniliowy,
2 łyżeczki proszku do pieczenia.

CIASTO:

30 dag mąki,
20 dag margaryny,
5 żółtek,
1 łyżka kwaśnej śmietany,
10 dag cukru pudru,
1 łyżeczka proszku do pieczenia.

CIASTO KOKOSOWE:

20 dag kokosu,
1 szklanka cukru,
5 białek.

CIASTO ORZECHOWE:

15 dag orzechów,
5 białek,
2 łyżki bułki tartej,
1 łyżeczka proszku do pieczenia,
3 łyżki cukru kryształu.

KREM:

2 szklanki mleka,
1 cukier waniliowy,
5 żółtek,
1 budyń śmietankowy,
3 łyżki cukru kryształu,
2½ łyżki mąki pszennej,
2 kostki margaryny.

WYKONANIE:

PLACEK KRUCHY II:

- 1) Mąkę zmieszać z proszkiem do pieczenia.
- 2) Margarynę zetrzeć na tarce do jarzyn, na dużych oczkach, i dodać do mąki.
- 3) Dokładnie zmieszać składniki.
- 4) Żółtka, cukier, cukier waniliowy roztrzepać w śmietanie.
- 5) Dodać do mąki z margaryną i wyrobić ciasto.
- 6) Wyłożyć równo na formę do pieczenia.
- 7) Piec w temp. 200°C około 20-30 min.

CIASTO:

- 1) Przygotować ciasto kruche.
- 2) Ciasto podzielić na pół i upiec 2 placki w temp. 200-220°C, przez 20-30 min.

CIASTO KOKOSOWE:

- 1) Białka ubić z cukrem.
- 2) Dodać kokos, lekko wymieszać i piec w temp. 160-180°C przez 25-30 min.

CIASTO ORZECHOWE:

- 1) Połowę orzechów pokroić, a drugą połowę zemiać.
- 2) Białka ubić z cukrem, dodać resztę składników, lekko wymieszać i piec w temp. 160-180°C przez 25-30 min.

KREM:

- 1) W ½ szklanki zimnego mleka rozrobić budyń z mąką pszenną i żółtkami.
- 2) Resztę mleka zagotować z dodatkiem cukru waniliowego i kryształu.
- 3) Wlać przygotowany budyń i zagotować.
- 4) Utrzeć tłuszcz i dodawać ostudzony krem, ciągle ucierając.

PRZEŁOŻENIE PLACKA:

Placek kruchy->krem->ciasto kokosowe->krem->ciasto orzechowe->krem->placek kruchy.

Polać polewą kakaową.

Dowolnie przybrać według gustu i upodobania (można posypać kokosem).

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>