

LEON

Dodano: 2007-04-07 13:37:33

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4467 razy.

BISZKOPT JASNY:

6 jaj,

1 szklanka cukru kryształ u,

1 szklanka mąki,

1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia.

PLACEK MIODOWY:

30 dag mąki,

15 dag margaryny,

2 łyżki miodu sztucznego,

1 łyżeczka sody,

2 łyżki kwaśnej śmietany,

10 dag cukru zwykłego,

1 jajka.

KREM BUDYNIOWY:

15 dag cukru pudru,

2 łyżki mąki pszennej,

2 łyżki mąki ziemniaczanej,

cukier waniliowy,

1 kostka margaryny,

$\frac{1}{2}$ litra mleka.

KREM Z JABŁEK:

1 kg jabłek,

1 szklanka cukru,

1 galaretka czerwona,

1 galaretka żółta.

WYKONANIE:

BISZKOPT JASNY:

1) Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka.

2) Dodać mąkę zmieszaną z proszkiem i lekko wymieszać .

3) Wylać na formę do pieczenia.

4) Piec w temp. 160-180°C około 30-40 min.

PLACEK MIODOWY:

1) Wszystkie składniki wymieszać i zarobić ciasto.

2) Podzielić na 2 części i upiec placki w temp. 160-180°C, przez 40 min.

KREM BUDYNIOWY:

1) Z mleka, cukru waniliowego i mąki ugotować budyń.

2) Margarynę utrzeć z cukrem pudrem na pulchną masę.

3) Dodać , stopniowo, ostudzony, budyń, ciągle ucierając.

4) Krem podzielić na cztery części.

KREM Z JABŁEK:

1) Obrane jabłka gotować do miękkości.

2) Galaretki oddzielnie rozpuścić w $\frac{1}{2}$ szklanki wody.

3) Usmażone jabłka podzielić na 2 części:

- do I części dodać czerwoną galaretkę,

- do II części $\frac{1}{2}$ żółtą galaretkę.

PRZEŁOŻENIE PLACKA:

Placek miodowy->krem budyniowy->krem z jabłek w galaretkce czerwonej->krem budyniowy->biszkopt jasny->krem budyniowy->krem z jabłek w galaretkce żółtej->krem budyniowy->placek miodowy.

Nadesłał: <venus.venus1@wp.pl>