

# LEON

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4494 razy.

## BISZKOPT JASNY:

6 jaj,

1 szklanka cukru kryształu,

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.wenus1@wp.pl>