
Fale Dunaju

Dodano: 2000-09-04 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 9508 razy.

CIASTO

- * 25 dag masła roślinnego
- * 6 jajek
- * 2 szklanki mąki
- * 1 szklanka cukru pudru
- * cukier waniliowy
- * 2 łyżki kakao
- * 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- * owoce świeże lub z kompotu

KREM

- * 25 dag masła
- * 1/2 litra mleka
- * 1/2 szklanki cukru
- * po 2 łyżki mąki ziemniaczanej i przennej

PRZEPIS NA CIASTO

* Utrzeć masło z cukrem dodając kolejno po jednym żółtku, mąkę wymieszaną z proszkiem i ubitą na sztywno pianą

* Wyrobite ciasto podzielić na 2 części. Jedną część położyć na blachę. Do drugiej dodać kakao i 2 łyżki wody. Wyłożyć na jasną część ciasta. Na wierzchu położyć owoce.

* Piec przez ok. 45 minut

PRZEPIS NA KREM

* Z mleka cukru i mąki ugotować budyń

* Po ostudzeniu dodać do utartego masła

* Gdy ciasto ostygnie nałożyć na nie krem i poleć polewą czekoladową

From: P.S.

Do ciasta można dodać olejek rumowy.

W kremie zamiast masła można użyć margaryny oraz dodać cukier waniliowy.

Polewa:

pol kostki margaryny

szklanka cukru pudru

2 łyżki kakao

2 łyżki wody

Polewę sporządzić rozpuszczając w garnku jej składniki. Gdy wystygnie, oblać nią ciasto.

Smacznego.

obi

From: "obi" <jojordan@box43.gnet.pl>

...pieke...ciekawe czy będzie smaczne...;)
Nadesłał(a):Kasiulka.....;) 2006-08-08 13:08:10