

---

# Fale Dunaju

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

Język: Polski

Odwiedzono: 9539 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

\* Wyrobione 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 bedzie smaczne...;)  
Nadesłał(a):Kasiulka.....;) 2006-08-08 13:08:10