



przepisy.pl

Ciasto królewskie grysikowe (tzw. Placek czeski)



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180-200 °C 

Składniki:

- mąka - 60 dekagramów
- cukier - 1 szklanka
- jajko - 1 sztuka
- soda - 1 łyżeczka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań
- śmietana - 5 łyżek
- miód - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- grysik - 3 łyżki
- mleko - 0.5 litrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- żółtko - 2 sztuki
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- dżem wiśniowy - 1 opakowanie
- starta czekolada - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Ciasto: Z podanych składników wyrobić ciasto. Podzielić je na 3 części i upiec trzy placki.
2. Masa: Grysik ugotować na mleku i ostudzić.
3. Pozostałe składniki wymieszać mikserem wraz z ostygniętym grysikiem.
4. Przekładanie placków: 1. placek 2. masa 3. placek 4. powidło lub dżem 5. masa 6. placek 7. lekko posmarować masą 8. można posypać startą czekoladą lub kakaem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl