





Ciasto orzechowe z powidłami

przepisy.pl



 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- mąka - 40 dekagramów
- cukier puder - 15 dekagramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- żółtko - 6 sztuk
- kwaśna śmietana - 3 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżka
- soda - 1 łyżeczka

przełożenie

- białko - 6 sztuk
- cukier - 1 szklanka
- powidła śliwkowe - 1 opakowanie
- orzechy włoskie - 20 dekagramów

masa

- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 2 łyżki
- cukier - 0.75 szklanek
- mleko - 0.5 litrów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- cukier waniliowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. Z podanych składników zagniatamy ciasto jak na makaron, dzielimy na pół i wykładamy nim dwie niskie, prostokątne formy do pieczenia.
2. Ciasto smarujemy powidłami.
3. Białka ubijamy ze szklanką cukru na sztywną, błyszczącą pianę.
4. Smarujemy nią ciasta z powidłami, posypujemy posiekanymi orzechami.
5. Pieczemy ciasto.
6. Przygotowujemy krem budyniowy z mleka, mąki pszennej i ziemniaczanej, cukru i cukru waniliowego. Ugotować budyń i ostudzić.
7. Dodać Kasię i zmiksować na puszystą masę.
8. Na jeden placek wyłożyć krem budyniowy, przykryć drugim plackiem.

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