



Ciasto - Pijak

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- białka z jaj - 7 sztuk
- mak - 2 szklanki
- cukier waniliowy - 16 opakowań
- cukier - 1 szklanka
- żółtko - 7 sztuk
- cukier puder - 1 opakowanie
- cukier wanilinowy - 16 opakowań
- budyń śmietankowy - 2 opakowania
- mleko - 2 szklanki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 sztuka
- paczka herbatników - 3 opakowania
- polewa czekoladowa - 300 mililitrów
- wódka - 100 mililitrów
- posiekane orzechy włoskie - 30 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Białka ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodać cukier i cukier waniliowy.
2. Do ubitej masy dodać maki delikatnie i dokładnie wymieszać. Przełożyć na tortownicę wysmarowanej margaryną i wyłożoną papierem do pieczenia. Piec ok. 15 min w piekarniku nagrzanym do 200°C.
3. Przygotować krem: żółtka utrzeć z cukrem i z cukrem waniliowym.
4. 2 szklanki mleka zagotować a następnie wsypać zawartość dwóch torebek z budyńmi śmietankowymi. Dokładnie mieszać by nie powstały grudki, następnie ostudzić.
5. Rozdrobnić margarynę i dodać do ostudzonej masy budyńniowej. Utrzeć mikserem.
6. Krem budyńniowy dodać do masy mleczno-jajecznej oraz zmiksować.
7. Na makowy spód nałożyć krem. Na kremie wyłożyć herbatniki nasączone alkoholem. Połączyć polewą czekoladową i posypać posiekanymi orzechami. Ciasto wstawić do lodówki na 2 godz.

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